

DRINKS.

Tamborini Vini Vallombrosa Bianco 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article 408197

Alcool 13.4%

Contenu 75cl

Pays Suisse

Région Tessin

Embouteilleur Tamborini Carlo SA, Via Serta 18,
6814 Lamone, Schweiz

Marque Tamborini

Type Vin blanc

Allergène Contient des sulfites

Dégustation Frais, citronné, épicé, vif et
harmonieux.

Désignation
commerciale Vin blanc

Détails Élaboré à partir de Chardonnay, de
Merlot et de Sauvignon blanc

Etiquette artistique

Organique Non spécifié

Vegan Non spécifié

Kosher Non spécifié

Fermeture de la
bouteille Bouchon

Tannin Non

Température de
consommation 10-12 degrés



Millésime	2019
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, viandes blanches

Description

Carlo Tamborini a fondé sa société de négoce de vin en 1944. À sa mort, 25 ans plus tard, sa femme Nice et leur fils Claudio en ont repris la direction. Ils ont décidé d'élargir la gamme de produits, de développer de nouveaux marchés et de lancer leur propre production. En 1976, l'entreprise s'est installée dans la nouvelle cave de Lamone, près de Lugano, où sont désormais stockés des vins tessinois de grande qualité. Ce n'est qu'en 1985 que la famille Tamborini a pu récolter les raisins de son premier vignoble. L'entreprise se développe de plus en plus dans les années suivantes: davantage de vignobles sont plantés, les bâtiments sont agrandis, de nouveaux employés sont embauchés et d'importants investissements sont réalisés. L'entreprise Tamborini est actuellement gérée par la troisième génération et possède 25 hectares de vignes au Tessin, répartis entre cinq vignobles dans les communes voisines. Tamborini s'est engagée à une production intégrée - une approche naturelle et soucieuse de la santé, qui prend en compte le bien-être des personnes et de l'environnement. La viticulture intégrée est à mi-chemin entre la viticulture conventionnelle et la viticulture biologique. Le Vallombrosa Bianco 2019 est un assemblage des cépages Chardonnay, Merlot et Sauvignon Blanc. Le vin blanc a un profil aromatique frais, fruité et vif, ce qui en fait un excellent vin d'apéritif. Il peut également être servi avec des plats de poisson et de la viande blanche.