



Vini & Distillati Angelo Delea SA, 2018

Diamante Bianco del Ticino DOC

Pays
Suisse

Région
Tessin

Cépages
Müller-Thurgau / Riesling x Sylvaner, Sauvignon blanc, Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin jaune pâle vivace, à l'aromatique pétillante d'agrumes, avec des notes florales de tilleul et un soupçon de vanille. Il est frais et fruité, et se distingue par une structure très souple, élégante et harmonieuse qui reste longtemps en bouche.

Type de vin



Les frais

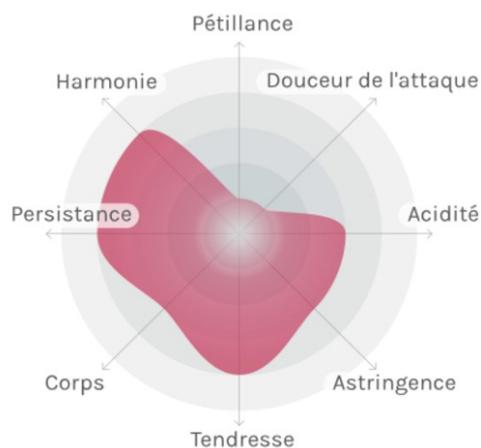


Les fruités

Producteur/Marque

Vini e Distillati Angelo Delea SA

Toute la diversité du Tessin se reflète dans la vaste palette de Delea. Les amateurs y retrouvent la chaleur et la joie de vivre du canton le plus méridional de Suisse. C'est dans le vignoble bordelais que l'ancien restaurateur Angelo Delea tomba amoureux du vin, posant là-bas les fondations de Vini & Distillati Delea. A l'heure actuelle, ce sont ses fils Davide et Cesare qui dirigent l'entreprise et suscitent l'enthousiasme des amateurs avec leur étonnante gamme de vins qui va du Merlot gouleyant aux vins Premium de la ligne Carato.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti