



2006 Ligornetto Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Les vins rouges plutôt fruités conviennent aussi bien comme vin de tous les jours que pour des événements un peu plus prestigieux. Ils n'ont passé que brièvement ou pas du tout en barrique. Leur méthode de vinification tend à mettre en valeur le fruit.

Cotation: Score 18/20

Conseils pour le service: Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Potentiel de garde: Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.

Cépage(s): Merlot

Teneur en alcool: 14.0%

Pays d'origine: Suisse

Région: Tessin

Producteur: Vinattieri Ticinesi SA

Type de vins : Vins rouges fruités

Accord mets - vins: Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105

2006 Ligornetto Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Cépage(s): Merlot

Teneur en alcool: 14.0%

Conseils pour le service: Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Potentiel de garde: Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.