



Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Les vins rouges tessinois jouent dans la cour des grands

Beschreibung:

Ce n'est qu'en 2006 que la coopération a vu le jour, lorsque Barbara von der Crone et Paolo Visini ont associé leurs domaines viticoles. Tandis que les domaines se développaient ensemble, les conditions de la viticulture ont changé. Ce sont surtout les cépages rouges du Tessin qui profitent du changement climatique. Cette poussée qualitative a également profité aux vins de Barbara et Paolo, dont les vins ont fait sensation lors de tests comparatifs. Toutefois, ils n'exploitent que sept hectares selon des principes durables, ce qui explique la faible quantité mise en bouteille. Un rouge foncé, des fruits de prune mûrs catapultent le nez et se poursuivent en bouche, avec une texture soyeuse, un peu de chocolat noir, complexe et harmonieux, délicieusement juteux et se terminant en douceur - c'est très fort ce que Kopp van der Crone et Visini livrent ici.

Degustationsnotiz:

Rubis lumineux aux accents grenat. Nez très vineux de groseilles et de framboises, avec des notes florales, de pain bis et de délicates épices. Très équilibré en bouche et plein de caractère, avec de jolies notes de fruits, ainsi que des nuances de cannelle et de chocolat au lait, les tannins accrochent encore un peu; bonne longueur en finale avec une belle fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini

Vol. alcool: 13.0%

Artikelnummer: 0698223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gota

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.