



Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Un paysage de conte de fées - des vins fabuleux

Beschreibung:

Le paysage de la Suisse est souvent à couper le souffle, entre les lacs cristallins et les sommets enneigés - mais la petite scène viticole est aussi plus vivante que jamais. La surface viticole étant limitée, les viticulteurs se concentrent sans compromis sur la qualité. Comme la Cantine Pelossi, située au Tessin. En 1987, Sacha Pelossi a commencé comme viticulteur de garage avec seulement 500 bouteilles de merlot - aujourd'hui, il exploite 8 hectares et est considéré dans toute la Suisse comme une excellente adresse pour des vins authentiques à la personnalité individuelle. C'est le cas de sa Riserva del Ronco, qui impressionne par sa vinification soignée et sa longue maturation. La cuvée de merlot, marselan, carminoir et cabernet franc est fermentée dans des fûts de chêne ouverts de 500 litres, puis élevée pendant environ deux ans en barriques françaises.

Degustationsnotiz:

Puissant rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Délicieuses cerises noires, des prunes et un peu de cannelle dans le nez aristocratique, également du moka. En bouche, c'est un équilibre parfait entre saveurs fruitées et toastées, dominées par une pointe d'amande amère, des tannins doux et veloutés et beaucoup de fruité; très intense bien au-delà du milieu de bouche, finale expressive aux notes de vanille. A ouvrir quelques heures avant de déguster.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cantina Pelossi

Elevage: 23 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Carminoir, 8% Marselan, 3% Divico

Artikelnummer: 1097322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft:	Suisse
Notation:	Grand Prix du Vin Suisse Silber/, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Carminoir, 8% Marselan, 3% Divico
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	23 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.