



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

La référence pour le Merlot tessinois

Description:

La densité élevée de ce merlot tessinois est due à un procédé particulière - le passerillage est une spécialité de Vinattieri: pour cela, environ 10% de la vendange est séchée avant le pressurage, ce qui donne un vin rouge concentré à la plénitude séduisante et aux arômes intenses.

Profil aromatique:

Rouge rubis lumineux de moyenne intensité. Cerises noires, myrtilles dans le bouquet agrémenté de caramel, sur un souffle de vanille et de réglisse. Compact et explosif en bouche, avec des arômes typiques du merlot, ainsi que des touches de violette, sur une belle fraîcheur; agréables notes toastées qui ne dominent pas, jolis tannins; finale persistante.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Vinattieri Ticino

Elevage: 13 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0560324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	13 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.