



Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

La meilleure note du Gambero Rosso pour ce Merlot d'exception

Description:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Profil aromatique:

Robe dense, couleur rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez typé bordelais aux parfums de prunes et de framboises, subtiles notes toastées, caramel, daim. Attaque élégante, bouche douce aux saveurs très aromatiques de fruits rouges, tannins encore présents; structure et intensité magnifiques; longue finale pleine de finesse promettant un beau potentiel.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Suisse

Elevage: 19 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Merlot

N° article: 0527713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Suisse
Notation:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.