



Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Un superbe Merlot au rayonnement international

Description:

Le Merlot Vinattieri est le cru premium du domaine Vinattieri Ticinesi au rayonnement international. Les Zanini ont été parmi les premiers à élever leurs meilleurs vins en barriques en Suisse. Le Vinattieri rosso convainc par sa complexité et sa multiplicité. Le nez présente des notes parfumées de prunes douces et de gelée de groseilles, la bouche est puissante et pleine. La finale est longue et impressionnante. Les tanins présentent une légère douceur et rappellent un pomerol mûr.

Profile aromatique:

Rubis moyen, s'éclaircissent légèrement vers le disque. Le bouquet se dévoile immédiatement dans le verre avec des notes bordelaises de prunes et de framboises, ainsi que de délicates nuances toastées, caramel et daim, sur une pointe de livèche. Attaque élégante, bouche complexe aux arômes marqués de fruits rouges et des tannins encore très présents; l'ensemble se montre magnifiquement structuré, intense et plein de fraîcheur; l'extraordinaire finesse de Vinattieri se révèle dans la longue finale au grand 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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Merlot
N° article:	0527717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Suisse
Notation:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.