



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Un Merlot élevé en barriques et habillé d'or

Beschreibung:

Ce Merlot issu d'une parcelle unique de premier ordre n'est pas le seul à être originaire de la commune de Morbio Inferiore dans le Mendrisiotto tessinois. C'est aussi le cas de Mario Botta. L'étiquette du Ronco dell'Angelo est donc une création locale pour l'architecte de renommée mondiale. La densité et la palette aromatique très diversifiée de ce digne représentant du Mendrisiotto lui viennent de vignes vieilles de plus de 30 ans orientées au sud et d'un long élevage en barrique.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Vinattieri Ticino
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560319

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
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.