



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

La référence pour le Merlot tessinois

Beschreibung:

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

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:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0560320

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:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.