



Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grand vin de garde à l'élégance veloutée

Beschreibung:

C'est au sud de Lugano dans le charmant village de Barbengo, au milieu des vignes et des forêts, que se situe le paradis d'Anna Barbara Kopp von der Crone et Paolo Visini. Ce couple de vignerons s'efforce de créer des vins de caractère, capables de vieillir longtemps. Leur cuvée Scala aux arômes finement épicés en est un bon exemple: riche de ses aspérités, elle possède un véritable potentiel qui gratifiera tous ceux qui auront eu la patience de la laisser mûrir quelques années.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense, accents grenat. Un nez de baies rouges remarquablement ouvert, avec une belle note épicée, élégante harmonie. En bouche, la Scala se montre très homogène, avec un beau fruité et une bonne concentration, beaucoup de saveur et des tannins bien intégrés; des arômes toastés de caramel et de vanille, mais aussi un peu de cannelle dans la finale persistante montrant beaucoup de potentiel. Une fois de plus, magnifiquement réussi.

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: Cantina Kopp von der Crone Visini

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Arinarnoa

Artikelnummer: 0685317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Arinarnoa
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.