



Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Un assemblage bordelais à l'élégance tessinoise

Beschreibung:

Cette cuvée harmonieuse de merlot, de cabernet franc et de cabernet sauvignon suit les traces de Bordeaux du point de vue des cépages, mais du point de vue gustatif, elle est clairement chez elle au Tessin.

Après presque deux ans en barriques françaises, le Riva del Tasso se présente avec un bouquet complexe et intense qui rappelle les fruits noirs mûrs ainsi qu'une structure riche et raffinée au palais. Un vin rouge parfaitement équilibré entre élégance et rigueur, qui reflète de manière aussi impressionnante le savoir-faire artisanal de Sacha Pelossi que la beauté du paysage des vignobles du lac de Lugano.

Degustationsnotiz:

Rubis très foncé. De délicates notes toastées viennent agrémenter le nez élégant et très expressif aux notes de gelée de myrtille et de cassis. Les petits fruits noirs se confirment dans la bouche fondante ; belle profondeur et structure concentrée annonçant un beau potentiel ; finale d'une magnifique longueur.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cantina Pelossi

Elevage: 23 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 65% Merlot, 35% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0985722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft:	Suisse
Notation:	Grand Prix du Vin Suisse Silber/, Score 18.5/20
Cépage(s):	65% Merlot, 35% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	23 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.