



## Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot élevé en barriques signé Luca Biffi

### Description:

Une riserva de merlot qui porte la signature de Luca Biffi, l'œnologue en chef de Tamborini. Les raisins proviennent du Malcantone. Grâce à son long élevage en barrique, l'Iconti présente une excellente complexité et une aromatique pleine de finesse.

### Profil aromatique:

Rouge rubis impénétrable, nuances violettes. Une pointe de caramel agrmente le nez expressif de merlot, qui révèle un fruité typique de prunes et de baies noires, ainsi que des jolies notes toastées, rappelant le moka et les brownies au chocolat. Le fruit est ciselé, intense et d'une grande puissance, avec maintenant un soupçon de thé noir et de malt, ainsi que des tannins extrêmement mûrs et veloutés en soutien; il développe continuellement de nouvelles facettes, fantastiques arômes en finale, sur une délicate touche de zeste d'orange et de caramel.

### Accompagne idéalement:

Aussi puissant avec un bœuf braisé au merlot qu'avec un risotto à la salsiccia. Il s'accorde avec la même harmonie avec une polenta aux champignons, un filet de bœuf au jus de romarin ou un carré d'agneau en croûte d'herbes.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Producteur:</b>	Tamborini
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.7%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>N° article:</b>	1242722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva  
Tamborini

**Herkunft:** Suisse  
**Notation:** Vinum 94/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.7%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.