



## 2013 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

La meilleure note du Gambero Rosso pour ce Merlot d'exception

### Note de dégustation:

Robe dense, couleur rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez typé bordelais aux parfums de prunes et de framboises, subtiles notes toastées, caramel, daim. Attaque élégante, bouche douce aux saveurs très aromatiques de fruits rouges, tannins encore présents; structure et intensité magnifiques; longue finale pleine de finesse promettant un beau potentiel.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

### Conseils de service:

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Vinattieri Ticinesi
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0527713

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Vinattieri Ticino DOC**

Vinattieri Ticinesi

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.