



2013 Marselan

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Note de dégustation:

Robe rubis aux nuances grenat. Très beau bouquet mariant les senteurs de petites fraises, de cerises et de violettes, avec des nuances de bois précieux et de clou de girofle. L'attaque est élégante sur de merveilleuses saveurs de petits fruits rouges et d'épices exotiques, les tannins fondant sont bien intégrés dans la bouche de moyenne ampleur révélant une légère note de fraîcheur ; c'est un vin harmonieux jusque dans la finale persistante sur des notes toastées.

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.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Région: | Tessin |
| Producteur: | Settemaggio |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.2 % |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Cépage(s): | 100% Marselan |
| Référence: | 0876513 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marselan

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Marselan |
| Apogée: | jusqu'en 2022 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 24 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.2 % |
| 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. |