



2016 Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un vin crémeux et opulent, avec des arômes typiques de Merlot renversants

Note de dégustation:

Robe rubis moyen, reflets grenat. Bouquet ouvert rappelant les groseilles, les framboises et le pain bis, ainsi qu'une délicate touche épicée. Bouche très équilibrée, avec de fines notes fruitées, mais aussi des nuances marquées de cannelle et de chocolat au lait, les tanins sont extrêmement fins et le corps charnu, finale d'une bonne longueur.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Cantina Kopp von der Crone Visini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0698216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gota

Svizzera Italiana IGT

Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.