



2015 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

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

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez aristocratique de prunes, de liqueur de cerise et de pain bis, avec une touche de cannelle. Bouche intense dévoilant un fruit très concentré aux saveurs de quetsches et de framboises, beaucoup de muscles et puissant, les tanins sont mûrs, mais collent encore un peu, finale très persistante.

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:	Vinattieri Ticinesi
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0527715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.