



"amiis : rien que pour les amis. Quelle est la particularité de ce vin disponible en quantité limitée? Après leur récolte, les raisins (Merlot) ont été légèrement séchés, afin d'accroître la concentration et l'intensité de leur jus."

2012 Amiis

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Note de dégustation:	Robe rubis brillante. Un nez harmonieux et équilibré, riche en parfums, petits fruits rouges, chocolat crémant. D'une structure dense et intense, il est soutenu par une subtile note de fraîcheur ; les saveurs de petits fruits rouges se retrouvent en bouche, auxquelles viennent se fondre des touches toastées légèrement épicées de vanille et de caramel; un vin de garde magnifique qui apportera autant de plaisir à la dégustation aujourd'hui que dans cinq ans.
Elaboration:	25 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 18.5/20
Pays d'origine:	Suisse
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Carminoir
Vol. alcool:	14.1 %
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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	jusqu'en 2022
Producteur:	
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0808512075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amiis

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 85% Merlot, 15% Carminoir
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 25 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.1 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.