



## 2013 Pio della Rocca

Ticino DOC, Adriano Kaufmann

L'un des meilleurs vins du millésime parmi les Merlots tessinois d'exception: Pio Rocca d'endurance d'Adriano Kaufmann. A boire maintenant ou à laisser vieillir en cave.

### Note de dégustation:

Robe rubis aux nuances rouge-grenat. Nez exquis aux parfums de prunes rouges, framboises, ainsi qu'une touche de clous de girofle et de truffe au chocolat. Fraîcheur de fruit en attaque, diffusée par la charmante typicité du Merlot, élégante composition à la magnifique structure ; les subtils arômes toastés se fondent bien dans l'ensemble ; finale indiquant un beau potentiel.

### 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 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>	Adriano Kaufmann Vini
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0301613

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

Taille: A7 74x105

### **Pio della Rocca**

Ticino DOC

Adriano Kaufmann

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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  
décanter.