



2017 Fustoquattro

Ticino DOC, Huber Vini

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Des notes florales et chocolatées rehaussent le nez ouvert et intensément parfumé, dominé par le cassis et les myrtilles. L'attaque tendre est remplacée par une abondance de fruits noirs et de délicates touches de torréfaction. C'est un vin très équilibré et souple avec des tanins fondants et des arômes ne faiblissant pas, jusque dans la finale persistante.

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:	El Seque-Artadi
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.2 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0227817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fustoquattro

Ticino DOC
Huber Vini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.2 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.