



## 2016 TI 4

IGT Svizzera Italiana

Pour cette cuvée, cinq jeunes vigneronnes tessinoises ont donné chacune leur meilleure barre

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Settemaggio SA
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0456716

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

Taille: A7 74x105

### TI 4

IGT Svizzera Italiana

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.