



2017 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Zanini Vinattieri

La référence pour le Merlot tessinois

Description:

Issu d'une seule parcelle, ce Merlot dont l'étiquette a été créée par l'architecte star du Tessin, Mario Botta, est unique en son genre. Avec leur Merlot élevé en barriques, les Zanini père & fils démontrent chaque année leur savoir-faire. Le millésime 2017 séduit par sa maturité, sa densité et la diversité de ses arômes.

Note de dégustation:

Rouge grenat, d'intensité moyenne. Le bouquet révèle à la fois des notes fruitées et florales : cerises, prunes mûres, mais aussi des pétales de rose et du nougat. Attaque douce, laissant place à des arômes très équilibrés et fruités, framboises et cerises, mais aussi des nuances toastées et poivrées, d'une bonne fraîcheur avec des tannins veloutés ; finale persistante à la structure serrée.

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:	Vinattieri Ticinesi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0560317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Zanini Vinattieri

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.