



2016 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, nuances grenat. Un nez complexe avec beaucoup de fruits noirs, cerises et prunes, combinés avec du moka et un peu de cannelle, également une touche de bois de cèdre. Des arômes intenses avec une structure extrêmement élégante, maintenant aussi des notes de bois précieux et un peu de violette, une charpente parfaite soutient de beaux tannins; persistance aromatique jusqu'à la longue finale accompagnée de notes toastées. Montre de fantastiques réserves.

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:	Kopp von der Crone Visini
Notation(s):	Falstaff 92/100, Parker 90+/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Merlot, 5% Arinarnoa, 5% Petit Verdot
Référence:	0685316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine: Suisse
Notation(s): Falstaff 92/100, Parker 90+/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 90% Merlot, 5% Arinarnoa, 5% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.