



2017 Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, reflets grenat. Un nez enchanteur qui rappelle les canneberges, les cerises et les mûres, puis le cacao avec une légère touche de sous-bois et pour finir une petite note poivrée. Attaque veloutée, suivie d'un fruit explosif et expressif, très intense avec une texture légère, des accents minéraux marqués et une jolie trame tannique; finale persistante et riche en finesse. Il s'appréciera dès à présent ou plus tard.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Pelossi
Notation(s):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0985517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva
Cantina Pelossi

Origine: Suisse
Notation(s): Falstaff 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 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.