



2017 Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

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: Cantina Pelossi

Notation(s):

Elevage: 23 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Référence: 0985717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 23 Mois en Barrique

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.