



## 2016 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Le tant attendu cru premium de Vinattieri

**Note de dégustation:**

Robe rouge rubis, aux accents grenat. Nez ouvert, qui annonce un vin complexe : cerises mûres, prunes, mais aussi du daim et du moka parfumé. Des arômes typiques de Merlot se révèlent en bouche, beaucoup de fruits rouges et de notes balsamiques, la texture est légère; la partie fruitée est complétée par une charmante note de fraîcheur ; milieu de bouche serré, caramel et vanille sucrée ; finale expressive de type bordeaux, qui promet un bon potentiel de garde.

**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>	Vinattieri Ticinesi
<b>Notation(s):</b>	Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0527716

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

Taille: A7 74x105

### **Vinattieri Ticino DOC**

Vinattieri Ticinesi

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.