



2018 Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Note de dégustation:

Puissant rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Délicieuses cerises noires, des prunes et un peu de cannelle dans le nez aristocratique, également du moka. En bouche, c'est un équilibre parfait entre saveurs fruitées et toastées, dominées par une pointe d'amande amère, des tannins doux et veloutés et beaucoup de fruité; très intense bien au-delà du milieu de bouche, finale expressive aux notes de vanille. A ouvrir quelques heures avant de déguster.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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):	Score 18.5/20
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Carminoir
Référence:	1097318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Carminoir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	23 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 déguster.