



2019 Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Note de dégustation:

Rubis très foncé. De délicates notes toastées viennent agrémenter le nez élégant et très expressif aux notes de gelée de myrtille et de cassis. Les petits fruits noirs se confirment dans la bouche fondante ; belle profondeur et structure concentrée annonçant un beau potentiel ; finale d'une magnifique longueur.

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):	
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	0985719

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): 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
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 décanter.