



## 2019 Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

**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 2030

**Cépage(s):** 38% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Carminoir

**Référence:** 1097319

## 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):** 38% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Carminoir  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**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.