



2018 L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT, Terreni alla Maggia

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Tessin

Producteur:

Notation(s): Score 18/20

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5 %

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 1206818

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT
Terreni alla Maggia

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.