



2019 Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC, Terreni alla Maggia

Note de dégustation:

Robe au rouge rubis foncé et dense. Bouquet intense et complexe de cassis, de pruneaux secs, de bois exotique puis de fins arômes de grillé. En bouche, incroyablement prenant, plein, avec un fantastique arôme de Merlot, cerise sauvage, en filigrane, des tanins moelleux et de merveilleuses notes barriquées, un plaisir persistant grâce à la finale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Terreni Alla Maggia
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0115019

Bild folgt

Photo à venir

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC
Terreni alla Maggia

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.