



2019 Vallombrosa

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Le soleil du Tessin dans le verre

Description:

Le vignoble Vallombrosa près de Tresa passe pour être le berceau du Merlot. Il y a plus de 100 ans, les coteaux de Castelrotto furent les premiers à être plantés de vignes provenant du Bordelais. Les premiers ceps de merlot du Tessin Reben ont été cultivés dans le vignoble historique Vallombrosa il y a plus de cent ans.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Prunes, sureau noir et violettes dans le nez complexe, avec une pointe de réglisse. Densité et intensité impressionnantes dans la bouche aux arômes de baies noires, avec un peu de chocolat et une délicate touche d'épice; belle fraîcheur et un soupçon de zeste d'orange en finale.

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:	Tamborini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.3 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1244619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vallombrosa

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.3 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.