



2022 Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Procédé Ripasso du Tessin ensoleillé

Description:

Le Paso di Tambo est fermenté et élevé avec des peaux de raisin séchées, ce qui le rend riche en sucre et en arômes. La méthode Ripasso est une méthode traditionnelle où l'on affine les vins rouges dans la région de Valpolicella. Pour le Passo di Tambo, il s'agit de la version tessinoise, élaborée à partir de raisins Merlot.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant d'un bel éclat. Le nez est marqué par les griottes et les framboises, sur un souffle d'épices et un délicat parfum de violette. En bouche, le fruit précis du merlot prédomine, marqué par les baies rouges, avec une jolie fraîcheur et un peu d'amande amère, très droit et d'une belle typicité, juteux dans la longue 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 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1221322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.7 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.