



2022 Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Superbe Merlot rosé signé Tamborini

Description:

Le jeune Rosato di Merlot du Tessin est une vraie découverte parmi les vins rosés et promet un grand plaisir de dégustation. Osé est un apéritif idéal, qui sait aussi accompagner agréablement des plats frais et légers.

Note de dégustation:

Rosé pelure d'oignon. Des notes florales agrémentent le nez de fruits rouges, sur un souffle de cardamome et de cannelle. En bouche, belle harmonie entre fruit et fraîcheur, framboises et cerises, équilibré sans être intrusif, note légèrement poivrée en finale.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Tamborini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1221122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés