



2020 Castelrotto Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot riche en corps de Tamborini

Description:

C'est la troisième génération de Claudio Tamborini et son neveu Mattia Bernardoni qui dirigent avec beaucoup de prudence le domaine Tamborini à Lamone, au nord de Lugano. Les vignes sont cultivées en terrasses depuis plus de cent ans et sont considérées comme le berceau du merlot tessinois.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Tamborini
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1229320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castelrotto Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.