



2020 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

La référence pour le Merlot tessinois

Description:

La densité élevée de ce merlot tessinois est due à un procédé particulier – le passerillage est une spécialité des Vinattieri : pour cela, environ 10 pour cent de la vendange est séchée avant le pressurage, ce qui donne un vin rouge concentré à la plénitude séduisante et aux arômes intenses.

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:	Vinattieri Ticinesi
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0560320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.