



2021 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot élevé en barriques signé Luca Biffi

Description:

Même s'il n'est entré que récemment dans la gamme du domaine familial Tamborini, l'Iconti est déjà une valeur sûre parmi les grands Merlots du Tessin. Un long élevage en barriques confère à ce Riserva une complexité remarquable et une palette aromatique raffinée. Luca Biffi, oenologue en chef du domaine Tamborini, utilise des raisins du Malcantone pour produire ce Merlot tessinois d'exception.

Note de dégustation:

Rouge rubis impénétrable, nuances violettes. Une pointe de caramel agrément le nez expressif de merlot, qui révèle un fruité typique de prunes et de baies noires, ainsi que des jolies notes toastées, rappelant le moka et les brownies au chocolat. Le fruit est ciselé, intense et d'une grande puissance, avec maintenant un soupçon de thé noir et de malt, ainsi que des tannins extrêmement mûrs et veloutés en soutien; il développe continuellement de nouvelles facettes, fantastiques arômes en finale, sur une délicate touche de zeste d'orange et de caramel.

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):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1242721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.