



2020 Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Du berceau des Merlots du Tessin

Description:

Le Merlot Il Silenzio provient du domaine historique de Vallombrosa, qui appartient aux Tamborini depuis une vingtaine d'années. Ce vignoble revêt une importance particulière dans le Tessin, dont il est considéré comme le berceau. Le Merlot Il Silenzio est élevé en fûts de chêne français pendant plus d'un an.

Note de dégustation:

Robe rubis aux reflets grenat. Bouquet de cerises et de prunes mûres avec d'agréables arômes de torréfaction, du chocolat au lait et du moka. Délicate note d'épices et de poivre blanc. Attaque veloutée, puis milieu de bouche au fruité raffiné auquel s'ajoutent des arômes de caramel et de clou de girofle. La fraîcheur en filigrane confère à ce Merlot une bouche juteuse et une finale parfaitement équilibrée.

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 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1212520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.