



2018 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Le Merlot d'exception

Note de dégustation:

Rubis moyen, s'éclaircissent légèrement vers le disque. Le bouquet se dévoile immédiatement dans le verre avec des notes bordelaises de prunes et de framboises, ainsi que de délicates nuances toastées, caramel et daim, sur une pointe de livèche. Attaque élégante, bouche complexe aux arômes marqués de fruits rouges et des tannins encore très présents; l'ensemble se montre magnifiquement structuré, intense et plein de fraîcheur; l'extraordinaire finesse de Vinattieri se révèle dans la longue finale au grand potentiel.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

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:	Vinattieri Ticinesi
Notation(s):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0527718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.