



## 2021 Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

### Note de dégustation:

Rubis très foncé. De délicates notes toastées viennent agrémenter le nez élégant et très expressif aux notes de gelée de myrtille et de cassis. Les petits fruits noirs se confirment dans la bouche fondante ; belle profondeur et structure concentrée annonçant un beau potentiel ; finale d'une magnifique longueur.

### 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.

|                        |                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse                                                 |
| <b>Région:</b>         | Tessin                                                 |
| <b>Producteur:</b>     | Cantina Pelossi                                        |
| <b>Notation(s):</b>    |                                                        |
| <b>Elevage:</b>        | 23 Mois en Barrique                                    |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                                         |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                                                 |
| <b>Cépage(s):</b>      | 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon |
| <b>Référence:</b>      | 0985721                                                |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Riva del Tasso**

Rosso Ticino DOC  
Cantina Pelossi

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** 23 Mois 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.