



2021 Comano

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot issu d'une prestigieuse parcelle tessinoise

Description:

Claudio Tamborini et son neveu, Mattia Bernardoni, forment la troisième génération à diriger avec beaucoup d'application le domaine Tamborini situé à Lamone, au nord de Lugano. C'est dans la commune de Comano que la famille a acquis autrefois son premier vignoble. Les raisins de Merlot de cette parcelle prestigieuse sont vinifiés seulement les meilleures années pour donner naissance au Merlot Riserva Comano, qui est produit à la manière d'un grand Bordeaux par un processus de fermentation prolongé, suivi d'un long élevage en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité, reflets grenat. Le nez typique de merlot rappelle les prunes mûres et les framboises, sur de magnifiques notes toastées de chocolat, de clou de girofle et de poivre. Très élégant en attaque, il développe des arômes de fruits rouges qui emplissent le palais, cerises et fraises mûres, sur une pointe de vanille et de nougat, tannins ciselés et veloutés, mais d'une belle puissance; la finale promet un long potentiel de garde.

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):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1221521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Comano

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.