



2022 Iconi

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot élevé en barriques signé Luca Biffi

Description:

Une riserva de merlot qui porte la signature de Luca Biffi, l'œnologue en chef de Tamborini. Les raisins proviennent du Malcantone. Grâce à son long élevage en barrique, l'Iconi présente une excellente complexité et une aromatique pleine de finesse.

Note de dégustation:

Rouge rubis impénétrable, nuances violettes. Une pointe de caramel agrmente 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): | |
| Vol. alcool: | 13.7 % |
| Cépage(s): | |
| Référence: | 1242722 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 13.7 %

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.