



2012 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

D'une élégance et d'une finesse phénoménales

Note de dégustation:

Robe dense, rubis aux nuances grenat. Riche parfum de cerises juteuses, framboises et une touche de cannelle. En bouche, les arômes puissants et concentrés du Merlot se marient à l'élégance et la finesse, fruits rouges, senteurs balsamiques; les tannins mûrs, ainsi que les arômes grillés et caramel arrondissent ce Vinattieri merveilleusement réussi; beaucoup de potentiel, finale légèrement poivrée qui révèle tout l'explosivité de ce millésime. Un rêve !

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):	Score 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0527712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
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.