



2011 Amiis

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Amiis, rien que pour les amis!

Note de dégustation:

Robe rubis intense. Nez délicat aux accents de baies rouges et de notes balsamiques qui s'harmonisent magnifiquement, soutenu avec élégance par des arômes grillés très fins, vanille et crème brûlée. Palais velouté, harmonieux et expressif, prunes, notes cerises et léger bois de cèdre; les diverses composantes sont agrémentées par une agréable note de fraîcheur ; la finale puissante montre un grand tempérament.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Cantina Settemaggio
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.6 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Carminoir
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0808511075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amiis

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 85% Merlot, 15% Carminoir
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.6 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.