



## 2013 Ligornetto Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Un vin fantastique et fidèle à lui-même, signé Luigi Zanini!

### Description:

Ce 100% Merlot aux multiples facettes, portant à l'évidence la «patte» des Zanini Père & Fils, répond aux attentes des amateurs les plus exigeants.

### Note de dégustation:

Robe rubis-grenat. Des cerises noires et de la gelée de myrtilles s'harmonisent avec gourmandise à de la vanille et du chocolat crémant ainsi qu'à des notes de moka. Très intense et expressif en bouche avec des saveurs de cassis et de mûres mais aussi quelques notes balsamiques; la texture est dense mais reste élégante avec des tanins tout en finesse; plein de caractère et très aromatique, les notes toastées de chocolat au lait confèrent au Ligornetto beaucoup de complexité, longue finale.

### 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.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse              |
| <b>Région:</b>         | Tessin              |
| <b>Producteur:</b>     | Vinattieri Ticinesi |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18.5/20, 18   |
| <b>Elevage:</b>        | 18 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2025       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Merlot         |
| <b>Référence:</b>      | 0109913             |

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

Taille: A7 74x105

### **Ligornetto Ticino DOC**

Vinattieri Ticinesi

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18.5/20, 18                                          |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Merlot                                                |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2025                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |