



2015 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un grand vin de garde

Description:

À base de Merlot avec une pointe de Petit Verdot et d'Arinarnoa. Un grand vin de garde!

Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat. Les fruits noirs dominent le nez complexe dont les parfums de myrtilles et de violettes se marient aux touches de moka et de cannelle. La bouche se révèle très élégante avec des arômes intenses s'agrémentant maintenant de notes de bois précieux et de chocolat au lait, les tannins présents mais bien fondus forment une charpente parfaite ; persistance aromatique jusque dans la longue finale aux arômes toastés.

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: Kopp von der Crone Visini

Notation(s): Score 18/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Arinarnoa

Référence: 0685315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	90% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Arinarnoa
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.