



2015 Merlot Vindala

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Vinifié à partir de raisins de vieilles vignes légèrement séchés

Description:

Nicola et Raffaele Marcionetti produisent ce vin à partir de vieilles vignes plantées sur des coteaux abrupts à Monte Carasso, dans le nord du Tessin. Vin de garde structuré.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux nuances grenat. Nez aux parfums complexes de prunes bien mûres, de cerises noires et de moka, avec des notes de violette et de vanille. La bouche très expressive révèle beaucoup de caractère et une belle note de fraîcheur, sur des arômes de framboise et des touches d'herbes sauvages et de poivre noir ; la structure ferme suggère un bon potentiel de garde ; belle persistance aromatique dans la longue finale aux agréables nuances toastées.

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:	Settemaggio
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.4 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	80% Merlot, 15% Marselan, 5% Carminoir
Référence:	0662815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Vindala

Svizzera Italiana IGT
Nicola & Raffaele Marcionetti
Cantina Settemaggio

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 80% Merlot, 15% Marselan, 5% Carminoir
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.4 %
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.