

Scala

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un grande vino da riposo, con un'eleganza vellutata

Beschreibung:

È a sud di Lugano, nel pittoresco villaggio di Barbengo, in mezzo a vigneti e foreste, che si trova il paradiso di Anna Barbara Kopp von der Crone e Paolo Visini. Questo duo di vignaioli si sforza di creare vini di carattere, capaci di invecchiare a lungo. La loro cuvée Scala, con i suoi aromi finemente speziati, ne è un buon esempio: ricca di sfumature, possiede un vero potenziale che gratificherà tutti coloro che avranno la pazienza di lasciarla maturare per qualche anno.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con accenti granati. Un naso straordinariamente aperto di bacche rosse, con una bella nota speziata e un'elegante armonia. Al palato, la Scala è molto fluida, con un frutto e una concentrazione deliziosi, un sacco di sapore e tannini ben integrati; aromi tostati di caramello e vaniglia, ma anche un po' di cannella nel finale persistente che mostra un sacco di potenziale. Ancora una volta, magnificamente riuscito.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Artikelnummer: 0685322

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Scala

Svizzera Italiana IGT Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft: Svizzera **Valutazioni:** Score 18.5/20

Da bere: da subito fino al 2034

Vol. alcolici: 14.0%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.