



Merlot Bianco Ticino DOC

Tenuta Sasso Chierico

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produzione: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Uva: 92% Merlot, 8% Chardonnay

Numero articolo: 1297724

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Merlot Bianco Ticino DOC

Tenuta Sasso Chierico

Paese di origine: Svizzera
Uva: 92% Merlot, 8% Chardonnay
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.