



Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Il punto di riferimento per il Merlot ticinese

Descrizione:

L'alta densità di questo Merlot ticinese è dovuta a un processo speciale - il passerillage è una specialità de Vinattieri: per questo, circa il 10% del raccolto viene fatto appassire prima della pressatura, ottenendo un vino rosso concentrato con una pienezza seducente e aromi intensi.

Profilo aromatico:

Rosso rubino luminoso di media intensità. Al naso ciliegia nera, mirtillo e caramello, con un accenno di vaniglia e liquirizia. Al palato è compatto ed esplosivo, con aromi tipici del Merlot, oltre a note di violetta, su una bella freschezza; piacevoli note tostate che non dominano, bei tannini; finale persistente.

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.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Vinattieri Ticino

Allevamento: 13 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0560324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	13 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.