



## Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot raro premiato con 95 punti

**Beschreibung:**

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

**Degustationsnotiz:**

Rubino di media intensità, che schiarisce verso il disco. Una delicata nota di chiodo di garofano impreziosisce il tipico naso di Balin, caratterizzato da ribes nero e ciliegia, con note di cioccolato fondente e brownie. Il palato è aromatico e pieno di finezza, diretto e preciso, con aromi di bacche scure e sottili note tostate; i tannini sono molto maturi e perfettamente integrati; il finale è leggermente speziato e molto presente.

**Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

**Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Cantina Kopp von der Crone Visini

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 95% Merlot, 5% Arinarnoa

**Artikelnummer:** 0301116

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Balin

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Merlot, 5% Arinarnoa
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2026
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.