



## Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Parker: \"Tanta eleganza e finezza\".

### **Beschreibung:**

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino con accenti granati. Prugne mature, mirtilli rossi e gelatina di rosa canina al naso, perfettamente maturo, con note di tabacco e liquirizia e vaniglia nel finale. Concentrato e complesso al palato, dove emerge un bel frutto che ricorda le ciliegie rosse e i lamponi, con note nettamente speziate, poi gradualmente anche di cioccolato al latte, piacevolmente rotondo, promette un grandioso potenziale di invecchiamento; finale succoso, molto preciso, con leggeri accenti minerali.

### **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. Suggerimento: 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 2027

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

**Artikelnummer:** 0301117

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Balin

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Merlot, 5% Arinarnoa
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2027
<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.