



## Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

L'epitome di un grande vino ticinese

**Beschreibung:**

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

**Degustationsnotiz:**

Rosso rubino medio, che schiarisce leggermente verso il disco. More e ribes nero sono in primo piano in questo tipico naso Balin, così come il cioccolato fondente e i brownies, per finire con una leggera nota di chiodi di garofano. Come sempre, il palato è goloso ed elegante, diretto e schietto, con sapori di bacche scure e delicate note tostate; tannini maturi e perfettamente integrati; finale molto presente e leggermente speziato.

**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 2029

**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0301118

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Balin

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 19/20, René Gabriel 19/20  
**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** da subito fino al 2029  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** 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.