



Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot deliziosamente fruttato dal Sottoceneri

Beschreibung:

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio con accenti granati. Al naso prugne mature, mirtilli rossi e gelatina di rosa canina, con note di pepe, liquirizia e torrone. Il palato, concentrato e complesso, rivela un bel frutto di Merlot, che ricorda le ciliegie rosse e i lamponi, su note molto speziate, un po' di sottobosco e vaniglia, piacevolmente vellutato e che promette un buon potenziale di invecchiamento; finale molto preciso, succoso e persistente.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.