

## **Balin**

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot deliziosamente fruttato dal Sottoceneri

### Beschreibung:

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

#### Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente verso il disco. Un naso perfettamente maturo con note di prugne mature, ciliegie e mirtilli rossi, con sentori di moka e liquirizia. L'incantevole fuité del Merlot si rivela al palato denso e complesso, con delicate note speziate che si fondono armoniosamente con il frutto. La sua concentrazione, con tannini fermi e note di vaniglia e cioccolato al latte che si sviluppano gradualmente; piacevolmente rotondo, promette un buon potenziale di invecchiamento; finale succoso e molto preciso.

#### 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

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0301120

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Balin**

Svizzera Italiana IGT Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Svizzera

**Valutazioni:** Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20 **Varietà d'uva:** 92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet

Sauvignon

**Da bere:** da subito fino al 2031

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.