



Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Il punteggio massimo del Gambero Rosso per questo eccezionale Merlot

Beschreibung:

Dieser Einzellagen-Merlot mit der Etikette des Tessiner Star-Architekten Mario Botta ist eine Klasse für sich. Auch als Magnum erhältlich.

Degustationsnotiz:

Colore rubino denso, che schiarisce leggermente al disco. Naso tipico bordolese con aromi di prugna e lampone, sottili note di tostatura, caramello e camoscio. Attacco elegante, palato morbido con sapori di frutta rossa molto aromatici, tannini ancora presenti; magnifica struttura e intensità; lungo finale pieno di finezza che promette un grande potenziale.

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 spezzatino o il brasato. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Allevamento: 19 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0527713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	19 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.