



Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Un superbo Merlot di fama internazionale

Descrizione:

Il Vinattieri Merlot è l'annata premium della tenuta Vinattieri Ticinesi, che gode di una reputazione internazionale. Gli Zanini sono stati tra i primi a invecchiare i loro migliori vini in botti in Svizzera. Il Vinattieri rosso colpisce per la sua complessità e versatilità. Al naso presenta note fragranti di prugne dolci e gelatina di ribes rosso, mentre al palato è potente e pieno. Il finale è lungo e impressionante. I tannini sono leggermente dolci e ricordano un Pomerol maturo.

Profilo aromatico:

Rubino medio, che schiarisce leggermente verso il disco. Il bouquet si rivela subito nel bicchiere, con note bordolesi di prugne e lamponi, oltre a delicati sentori di tostatura, caramello e camoscio, con un accenno di levistico. Attacco elegante, palato complesso con marcati aromi di frutta rossa e tannini ancora molto presenti; l'insieme è splendidamente strutturato, intenso e pieno di freschezza; la straordinaria finezza di Vinattieri si rivela nel lungo finale dal 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.

Temperatura:

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0527717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.