

## Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Un Merlot invecchiato in botte e vestito d'oro

#### **Beschreibung:**

Questo Merlot proveniente da un'unica parcella di prim'ordine non è l'unico a provenire dal comune di Morbio Inferiore, nel Mendrisiotto ticinese. Mario Botta non fa eccezione. L'etichetta Ronco dell'Angelo è quindi una creazione locale per l'architetto di fama mondiale. La densità e la tavolozza aromatica altamente diversificata di questo degno rappresentante del Mendrisiotto derivano da viti di oltre 30 anni, esposte a sud, e da una lunga maturazione in botte.

#### Degustationsnotiz:

Rosso rubino luminoso di media intensità. Al naso ciliegia nera, mirtillo e caramello, con un accenno di vaniglia e liquirizia. Al palato è compatto ed esplosivo, con aromi tipici del Merlot, oltre a note di violetta, su una bella freschezza; piacevoli note tostate che non dominano, bei tannini; finale persistente.

#### Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

**Produzent:** Vinattieri Ticino **Allevamento:** 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Merlot Artikelnummer: 0560319

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Merlot del Ticino DOC**

Tenuta Ronco dell'Angelo Vinattieri Ticino

Herkunft: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Merlot

**Da bere:** da subito fino al 2027

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.