



## Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un grande vino da riposo, con un'eleganza vellutata

### **Beschreibung:**

È a sud di Lugano, nel pittoresco villaggio di Barbengo, in mezzo a vigneti e foreste, che si trova il paradiso di Anna Barbara Kopp von der Crone e Paolo Visini. Questo duo di vignaioli si sforza di creare vini di carattere, capaci di invecchiare a lungo. La loro cuvée Scala, con i suoi aromi finemente speziati, ne è un buon esempio: ricca di sfumature, possiede un vero potenziale che gratificherà tutti coloro che avranno la pazienza di lasciarla maturare per qualche anno.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso con accenti granati. Un naso straordinariamente aperto di bacche rosse, con una bella nota speziata e un'elegante armonia. Al palato, la Scala è molto fluida, con un frutto e una concentrazione deliziosi, un sacco di sapore e tannini ben integrati; aromi tostati di caramello e vaniglia, ma anche un po' di cannella nel finale persistente che mostra un sacco di potenziale. Ancora una volta, magnificamente riuscito.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole 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

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

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Arinarnoa

**Artikelnummer:** 0685317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Scala

IGT Svizzera Italiana  
Cantina Kopp von der Crone Visini

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 92/100, Falstaff 91/100, Score 18.5/20                     |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 90% Merlot, 10% Arinarnoa                                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |