



Scala

Svizzera Italiana IGT, 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%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0685321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Scala

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.