



Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

I vini rossi ticinesi giocano in serie A

Beschreibung:

La collaborazione è nata solo nel 2006, quando Barbara von der Crone e Paolo Visini hanno unito le loro cantine. Con lo sviluppo congiunto delle tenute, le condizioni per la viticoltura sono cambiate. In particolare, i vitigni rossi ticinesi hanno beneficiato dei cambiamenti climatici. Questo miglioramento della qualità ha giovato anche ai vini di Barbara e Paolo, che hanno fatto scalpore nei test comparativi. Tuttavia, i due coltivano solo sette ettari secondo i principi della sostenibilità, il che spiega la scarsa quantità imbottigliata. Frutti rossi scuri e prugne mature catapultano al naso e continuano al palato, con una consistenza setosa, un tocco di cioccolato fondente, complesso e armonioso, deliziosamente succoso e con un finale morbido - è molto forte quello che Kopp von der Crone e Visini offrono qui.

Degustationsnotiz:

Rubino luminoso con accenni granati. Naso molto vinoso di ribes e lamponi, con note floreali, pane integrale e spezie delicate. Al palato è molto equilibrato e pieno di carattere, con belle note di frutta, oltre a sentori di cannella e cioccolato al latte, i tannini sono ancora un po' appesi; buona lunghezza sul finale con bella freschezza.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0698221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gota

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.