



## 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 catapuntano 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:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0698222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Gota

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Merlot                                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |