



Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Un potente Merlot Riserva di Lugano

Beschreibung:

Nel 1987, la tenuta Pelossi ha piantato le sue prime parcelle a terrazza su un terreno di qualità nella località di Agra, sul lago di Lugano. Nel 2001, ha costruito una cantina nella località di origine di Sacha Pelossi. L'enologo di formazione ha impresso la sua inconfondibile firma al Lamone: la Riserva, con la sua potenza e il suo enorme potenziale di invecchiamento, è sufficiente a giustificare la valutazione di Cantina Pelossi tra i 125 migliori cantinieri svizzeri da parte del Gault e Millau.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino, che si schiarisce leggermente al disco. Prugne, marmellata di mirtilli rossi e un tocco di spezie al naso, equilibrato ed espressivo, con note floreali. Il palato è tipico del Merlot, con buona intensità, freschezza e tannini ben rivestiti, mostrando una fluidità complessiva e una complessità variegata. Gli aromi tostati sono percepibili e completano magnificamente questo Merlot; il finale è preciso e lungo.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Cantina Pelossi

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0985522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva
Cantina Pelossi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Mondial du Merlot Silber/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.