



Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Un taglio bordolese con eleganza ticinese

Beschreibung:

Questo armonioso blend di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon segue le orme del Bordeaux in termini di vitigni, ma in termini di gusto è chiaramente di casa in Ticino.

Dopo quasi due anni di permanenza in barrique francesi, Riva del Tasso si presenta con un bouquet complesso e intenso che ricorda i frutti neri maturi e una struttura ricca e raffinata al palato. Un vino rosso perfettamente bilanciato tra eleganza e rigore, che rispecchia tanto la maestria artigianale di Sacha Pelossi quanto la bellezza del paesaggio viticolo del Lago di Lugano.

Degustationsnotiz:

Rubino molto scuro. Delicate note tostate impreziosiscono il naso elegante ed estremamente espressivo, con sentori di mirtillo e gelatina di ribes nero. I piccoli frutti neri sono confermati al palato; bella profondità e struttura concentrata che preannunciano un ottimo potenziale; finale splendidamente 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

Produttore: Cantina Pelossi

Allevamento: 23 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0985721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	23 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.