



L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT, Terreni alla Maggia

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Terreni alla Maggia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 1206818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT
Terreni alla Maggia

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