



Merlot Rosato Ticino DOC

Tenuta Sasso Chierico

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Temperatura:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produzione: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Uva: 100% Merlot

Numero articolo: 1297822

Bild folgt

Photo à venir

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Merlot Rosato Ticino DOC

Tenuta Sasso Chierico

Paese di origine: Svizzera
Uva: 100% Merlot
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Temperatura: Fresco, tra 9 e 12 gradi