



## 2013 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Il massimo punteggio del Gambero Rosso per questo eccezionale Merlot

**Nota di degustazione:**

Colore rubino denso, che schiarisce leggermente al disco. Naso tipico bordolese con aromi di prugna e lampone, sottili note di tostatura, caramello e camoscio. Attacco elegante, palato morbido con sapori di frutta rossa molto aromatici, tannini ancora presenti; magnifica struttura e intensità; lungo finale pieno di finezza che promette un grande potenziale.

**Abbinamenti:**

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

**Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Vinattieri Ticinesi
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	19 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0527713

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vinattieri Ticino DOC**

Vinattieri Ticinesi

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	19 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.