



2016 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

La tanto attesa annata premium di Vinattieri

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino con sfumature granate. Un naso aperto preannuncia un vino complesso: ciliegie mature, prugne, ma anche camoscio e moka fragrante. Gli aromi tipici del Merlot si rivelano al palato, con molti frutti rossi e note balsamiche, la struttura è leggera; la parte fruttata è completata da un'affascinante nota di freschezza; palato medio stretto, caramello e vaniglia dolce; finale espressivo in stile bordolese, che promette un buon potenziale di invecchiamento.

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.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Vinattieri Ticinesi
Valutazioni:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0527716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Origine:	CH
Valutazioni:	Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.