



2017 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grande vino da conservazione con eleganza vellutata

Descrizione del vino:

La Scala è una cuvée prodotta con le varietà Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. Le uve provengono da Pedrinete, Obino e Sementina.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con accenti granati. Un naso straordinariamente aperto di bacche rosse, con una bella nota speziata e un'elegante armonia. Al palato, la Scala è molto fluida, con un frutto e una concentrazione deliziosi, un sacco di sapore e tannini ben integrati; aromi tostati di caramello e vaniglia, ma anche un po' di cannella nel finale persistente che mostra un sacco di potenziale. Ancora una volta, magnificamente riuscito.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Kopp von der Crone Visini
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Arinarnoa
Numero di articolo:	0685317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine: Svizzera
Valutazioni: Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Arinarnoa
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.