



2018 TI 4

IGT Svizzera Italiana

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: Settemaggio

Valutazioni:

Vinificazione: 22 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 0456718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

TI 4

IGT Svizzera Italiana

Origine:	CH
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.