



2016 Ligornetto Ticino DOC

Zanini Vinattieri

18 Monate Barrique-Ausbau

Descrizione del vino:

Ein 100%iger Merlot für hohe Ansprüche, facettenreich und unverkennbar mit der Handschrift von Vater und Sohn Zanini.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Ticino

Produttore: Vinattieri Ticinesi

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 0109916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ligornetto Ticino DOC

Zanini Vinattieri

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.