



2019 Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Cantina Pelossi
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0985719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riva del Tasso

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 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.