



## 2019 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot deliziosamente fruttato dal Sottoceneri

### Descrizione del vino:

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con accenti granati. Al naso prugne mature, mirilli rossi e gelatina di rosa canina, con note di pepe, liquirizia e torrone. Il palato, concentrato e complesso, rivela un bel frutto di Merlot, che ricorda le ciliegie rosse e i lamponi, su note molto speziate, un po' di sottobosco e vaniglia, piacevolmente vellutato e che promette un buon potenziale di invecchiamento; finale molto preciso, succoso e persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Kopp von der Crone Visini
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0301119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Balin**

Svizzera Italiana IGP  
Cantina Kopp von der Crone Visini

**Origine:** CH  
**Valutazioni:** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 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.