



## 2019 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, costole 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, Gambero Rosso 3/3

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Varietà d'uva:** 94% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0685319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Scala

IGT Svizzera Italiana

Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92+/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
<b>Varietà d'uva:</b>	94% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.