



## 2018 Comano

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot da una prestigiosa parcella ticinese

### Descrizione del vino:

Claudio Tamborini e suo nipote Mattia Bernardoni sono la terza generazione a gestire la tenuta Tamborini a Lamone, a nord di Lugano. La famiglia ha acquisito per la prima volta un vigneto nel distretto di Comano. Le uve Merlot di questo prestigioso appezzamento vengono vinificate solo nelle annate migliori per dare vita al Merlot Riserva Comano, che viene prodotto alla maniera di un grande Bordeaux attraverso un prolungato processo di fermentazione, seguito da un lungo invecchiamento in botti di rovere francese.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Il naso tipico del Merlot ricorda prugne e lamponi maturi, con magnifiche note tostate di cioccolato, chiodi di garofano e pepe. Molto elegante all'attacco, sviluppa aromi di frutta rossa che riempiono il palato, ciliegie e fragole mature, con una nota di vaniglia e torrone. I tannini sono cesellati e vellutati, ma potenti; il finale promette un lungo potenziale di invecchiamento.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Tamborini
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1221518

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Comano**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Tamborini

**Origine:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 15 Mesi in barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.