2021 Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Il processo del Ripasso nel soleggiato Ticino

Descrizione del vino:
Il Paso di Tambo è fermentato e maturato con bucce d'uva essiccate, che lo rendono ricco di zuccheri e aromi. Il metodo Ripasso è un metodo tradizionale di maturazione dei vini rossi della Valpolicalla. Il Passo di Tambo è la versione ticinese, prodotta con uve Merlot.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1221321

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch