



## 2019 Trentalune SanZeno

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot invecchiato in botte

### Descrizione del vino:

La terza generazione di Claudio Tamborini e suo nipote Mattia Bernardoni gestisce con cura la tenuta Tamborini a Lamone, a nord di Lugano. Il Trentalune viene conservato e maturato per 30 mesi nella cantina Tamborini prima di essere immesso sul mercato.

### Nota di degustazione:

Rubino medio, che schiarisce verso il disco. Bouquet vinoso con sentori di ciliegie, lamponi e mirtilli rossi, con delicate note di spezie, bei tocchi tostati e un accenno di petali di rosa sbiaditi. Un attacco dinamico di grande eleganza lascia spazio ad aromi di bacche rosse, tannini finissimi, freschezza rabbiosa e note di melone. Il frutto è completato da note di moka e crémant al cioccolato; la struttura cesellata di questa Riserva porta a un finale molto lungo ed espressivo.

### 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1221819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Trentalune SanZeno**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Tamborini

**Origine:** Svizzera  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Merlot  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 15 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:**

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