



2018 D.A.

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Un Merlot per molte occasioni

Descrizione del vino:

Alla terza generazione, Claudio Tamborini e suo nipote Mattia Bernardoni gestiscono con grande cura la cantina Tamborini a Lamone, a nord di Lugano. Il primo vigneto acquistato dalla famiglia era a Comano.

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	17.6 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1221418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

D.A.

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	17.6 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.