



## 2019 Barbarossa

Merlot Ticino DOC Riserva, Terreni alla Maggia

**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:** Svizzera

**Regione:** Ticino

**Produttore:**

**Valutazioni:** Score 18/20

**Vinificazione:** 12 Mesi in Fulmine

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.5 %

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Numero di articolo:** 1231619

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barbarossa**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Terreni alla Maggia

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.