



## 2019 Vallombrosa

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Il sole del Ticino in un bicchiere

### Descrizione del vino:

I vigneti di Vallombrosa, vicino a Tresa, sono considerati il luogo di nascita del Merlot. Più di 100 anni fa, le colline di Castelrotto furono le prime ad essere piantate con viti provenienti da Bordeaux. Le prime viti di Merlot di Tessin Reben sono state coltivate nello storico vigneto di Vallombrosa più di cento anni fa.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Prugne, sambuco nero e violette al naso, con una nota di liquirizia. Densità e intensità impressionanti al palato, con sapori di bacche scure, un po' di cioccolato e un delicato tocco di spezie; bella freschezza e un accenno di scorza d'arancia sul finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Tamborini
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.3 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1244619

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vallombrosa**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.3 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.