



2020 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot invecchiato in botte di Luca Biffi

Descrizione del vino:

Un Merlot riserva che porta la firma di Luca Biffi, enologo capo di Tamborini. Le uve provengono dalla regione del Malcantone. Grazie al lungo affinamento in botte, l'Iconti presenta un'eccellente complessità e finezza aromatica.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi violacei. L'intenso bouquet rivela belle note di more e ciliegie nere, con sentori di cuoio, pan di zenzero e moka. Al palato è un concentrato di frutta con sottili note di legno, ancora una volta caratterizzato principalmente da bacche nere, con un accenno di cannella, oltre ad aromi tostati di cioccolato cremant e pane. Il sapore è di cioccolato al cremant e pane integrale, diretto, complesso ed equilibrato, con tannini maturi e perfettamente integrati; potente ben oltre la metà del palato, finale coerente..

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:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1242720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	CH
Valutazioni:	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.