



2022 Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Il processo del Ripasso nel soleggiato Ticino

Descrizione del vino:

Il Paso di Tambo è fermentato e maturato con bucce d'uva essiccate, che lo rendono ricco di zuccheri e aromi. Il metodo Ripasso è un metodo tradizionale di maturazione dei vini rossi della Valpolicella. Il Passo di Tambo è la versione ticinese, prodotta con uve Merlot.

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:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.7 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1221322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.7 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.