



2012 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticinesi

Durch und durch vergoldet

Descrizione del vino:

Vater und Sohn Zanini zeigen mit diesem in Barriquen ausgebauten Merlot Jahr für Jahr ihr Können. Die markante Etikette stammt vom international bekannten Tessiner Star-Architekten Mario Botta. Der Ronco dell'Angelo harmoniert hervorragend mit den Spezialitäten der Tessiner Küche.

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot. Offenes Bouquet nach Himbeeren, saftigen Kirschen, auch etwas Ruchbrot und Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr fruchtbetonten, saftigen Merlot-Aromatik; nun auch Himbeeren und ein Hauch Zimt sowie etwas Schwarztee; sehr feine, gut eingebundene Gerbstoffe, dezente Röstaromen; aromatisch anhaltend bis ins lange Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Vinattieri Ticinesi
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2019
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0560312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticinesi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2019
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.