



2020 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

Il punto di riferimento per il Merlot ticinese

Descrizione del vino:

L'alta densità di questo Merlot ticinese è il risultato di un processo speciale – il passerillage è una specialità dei Vinattieri: circa il 10% delle uve viene appassito prima della pressatura, ottenendo un vino rosso concentrato con una ricchezza seducente e aromi intensi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino luminoso di media intensità. Al naso ciliegia nera, mirtillo e caramello, con un accenno di vaniglia e liquirizia. Al palato è compatto ed esplosivo, con aromi tipici del Merlot, oltre a note di violetta, su una bella freschezza; piacevoli note tostate che non dominano, bei tannini; finale persistente.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Ticino

Produttore: Vinattieri Ticinesi

Valutazioni:

Vinificazione: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 0560320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.