



2018 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Un Merlot eccezionale

Nota di degustazione:

Rubino medio, che schiarisce leggermente verso il disco. Il bouquet si rivela subito nel bicchiere, con note bordolesi di prugne e lamponi, oltre a delicati sentori di tostatura, caramello e camoscio, con un accenno di levistico. Attacco elegante, palato complesso con marcati aromi di frutta rossa e tannini ancora molto presenti; l'insieme è splendidamente strutturato, intenso e pieno di freschezza; la straordinaria finezza di Vinattieri si rivela nel lungo finale dal grande potenziale.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

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:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Vinattieri Ticinesi
Valutazioni:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0527718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.