



## 2022 Scala

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un grande vino da riposo, con un'eleganza vellutata

### Descrizione del vino:

Scala è un blend di uve Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. Le uve provengono da Pedrinate, Obino e Sementina.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con accenti granati. Un naso straordinariamente aperto di bacche rosse, con una bella nota speziata e un'elegante armonia. Al palato, la Scala è molto fluida, con un frutto e una concentrazione deliziosi, un sacco di sapore e tannini ben integrati; aromi tostati di caramello e vaniglia, ma anche un po' di cannella nel finale persistente che mostra un sacco di potenziale. Ancora una volta, magnificamente riuscito.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette 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:** Kopp von der Crone Visini

**Valutazioni:** Score 18.5/20

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:**

**Numero di articolo:** 0685322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Scala

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.