



2012 Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Eleganza e finezza fenomenali

Nota di degustazione:

Colore rubino intenso con riflessi granati. Ricchi aromi di ciliegie succose, lamponi e un tocco di cannella. Al palato, gli aromi potenti e concentrati del Merlot si combinano con l'eleganza e la finezza, i frutti rossi e i sentori balsamici; i tannini maturi e i sapori tostati e di caramello completano questo Vinattieri meravigliosamente riuscito. I tannini maturi e gli aromi tostati e di caramello completano questo Vinattieri meravigliosamente riuscito, con un grande potenziale e un finale leggermente pepato che rivela tutta l'esplosività di questa annata. Un sogno che diventa realtà!

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:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Vinattieri Ticinesi
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0527712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinattieri Ticino DOC

Vinattieri Ticinesi

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.