



2017 Scala

IGT Svizzera Italiana, Cantina Kopp von der Crone Visini

Grand vin de garde à l'élégance veloutée

Description:

Le Scala est une cuvée composée des cépages merlot, petit verdot et cabernet franc. Les raisins proviennent de Pedrinata, Obino et Sementina.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense, accents grenat. Un nez de baies rouges remarquablement ouvert, avec une belle note épicée, élégante harmonie. En bouche, la Scala se montre très homogène, avec un beau fruité et une bonne concentration, beaucoup de saveur et des tannins bien intégrés; des arômes toastés de caramel et de vanille, mais aussi un peu de cannelle dans la finale persistante montrant beaucoup de potentiel. Une fois de plus, magnifiquement réussi.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Kopp von der Crone Visini
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Arinarnoa
Référence:	0685317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scala

IGT Svizzera Italiana
Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 91/100
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Arinarnoa
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.