



2019 Trentalune SanZeno

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot élevé en barrique

Description:

C'est la troisième génération de Claudio Tamborini et son neveu Mattia Bernardoni qui dirigent avec beaucoup de prudence le domaine Tamborini à Lamone, au nord de Lugano. Le Trentalune est stocké et repose pendant 30 mois dans la cave de Tamborini avant d'être mis sur le marché.

Note de dégustation:

Rubis moyen, s'éclaircissant vers le disque. Bouquet vineux aux senteurs de cerises, de framboises et d'airelles, avec de délicates notes d'épices, de jolies touches toastées et un souffle de pétales de rose fanés. L'attaque dynamique et d'une grande élégance fait place à des arômes de baies rouges, les tannins sont très fins, la fraîcheur racée ainsi que des nuances de moka et de chocolat crémant agrémentent à merveille le fruit; la texture ciselée de cette Riserva mène à une finale très longue et expressive.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Tamborini
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1221819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Trentalune SanZeno

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.