



2020 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot élevé en barriques signé Luca Biffi

Description:

Une riserva de merlot qui porte la signature de Luca Biffi, l'œnologue en chef de Tamborini. Les raisins proviennent du Malcantone. Grâce à son long élevage en barrique, l'Iconti présente une excellente complexité et une aromatique pleine de finesse.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets violets. Le bouquet intense dévoile de belles notes de mûres et de cerises noires, sur des touches de cuir, de pain d'épices et de moka. Fruit concentré avec de subtiles notes boisées dans la bouche à nouveau marquée principalement par les baies noires, sur un peu de cannelle, ainsi que des arômes toastés de chocolat crémant et de pain bis, droit, complexe et équilibré, avec des tannins mûrs et parfaitement intégrés; puissant bien au-delà du milieu de bouche, finale cohérente.

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):	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1242720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Vinum 93/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.