



2020 Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri Ticino

La référence pour le Merlot tessinois

Description:

La densité élevée de ce merlot tessinois est due à un procédé particulier – le passerillage est une spécialité des Vinattieri : pour cela, environ 10 pour cent de la vendange est séchée avant le pressurage, ce qui donne un vin rouge concentré à la plénitude séduisante et aux arômes intenses.

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux de moyenne intensité. Cerises noires, myrtilles dans le bouquet agrémenté de caramel, sur un souffle de vanille et de réglisse. Compact et explosif en bouche, avec des arômes typiques du merlot, ainsi que des touches de violette, sur une belle fraîcheur; agréables notes toastées qui ne dominent pas, jolis tannins; finale persistante.

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:	Vinattieri Ticinesi
Notation(s):	
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0560320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot del Ticino DOC

Tenuta Ronco dell'Angelo
Vinattieri Ticino

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.