



2018 L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT, Terreni alla Maggia

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Ticino

Produttore:

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 1206818

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Usignolo

Merlot Svizzera Italiana IGT
Terreni alla Maggia

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.