



2018 Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Dal luogo di nascita del Merlot ticinese

Descrizione del vino:

Il Silenzio proviene dalla storica tenuta Vallombrosa di Castelrotto, che appartiene alla famiglia Tamborini da circa vent'anni. Situata nel cuore del Malcantone, è un terroir di grande importanza per il Cantone, poiché è considerato la culla del Merlot ticinese. Questo vino monovitigno è stato affinato per oltre un anno in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Colore rubino con riflessi granati. Bouquet di ciliegie e prugne mature con piacevoli aromi di tostatura, cioccolato al latte e moka. Delicate note di spezie e pepe bianco. Attacco vellutato, seguito da un palato medio di raffinato fruttato, completato da aromi di caramello e chiodi di garofano. La freschezza in filigrana conferisce a questo Merlot una bocca succosa e un finale perfettamente equilibrato.

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:	Tamborini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1212518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.