



2019 Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC, Terreni alla Maggia

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino scuro e denso. Bouquet intenso e complesso di ribes nero, prugne secche, legno esotico e fini aromi tostati. Al palato, incredibilmente avvincente, corposo, con un fantastico aroma di Merlot, ciliegia selvatica, tannini morbidi e meravigliose note di barrique, un piacere persistente grazie al finale.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Terreni Alla Maggia
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0115019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Querceto

Merlot Barrique Ticino DOC
Terreni alla Maggia

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.