



2019 Comano

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot Tamborini da una prestigiosa parcella ticinese

Descrizione del vino:

Claudio Tamborini e suo nipote Mattia Bernardoni sono la terza generazione a gestire la tenuta Tamborini a Lamone, a nord di Lugano. La famiglia ha acquisito per la prima volta un vigneto nel distretto di Comano. Le uve Merlot di questo prestigioso appezzamento vengono vinificate solo nelle annate migliori per produrre il Merlot Riserva Comano, che viene prodotto nello stile di un grande Bordeaux attraverso un processo di fermentazione prolungato, seguito da un lungo invecchiamento in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio con riflessi granati. Il naso tipico del Merlot ricorda prugne e lamponi maturi, con magnifiche note tostate di cioccolato, chiodi di garofano e pepe. Molto elegante all'attacco, sviluppa aromi di frutta rossa che riempiono il palato, ciliegie e fragole mature, con una nota di vaniglia e torrone. I tannini sono cesellati e vellutati, ma potenti; il finale promette un lungo potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1221519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Comano

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Merlot
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.