



2020 Balin

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot deliziosamente fruttato dal Sottoceneri

Descrizione del vino:

È uno dei grandi Merlot ticinesi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente verso il disco. Un naso perfettamente maturo con note di prugne mature, ciliegie e mirtilli rossi, con sentori di moka e liquirizia. L'incantevole fuité del Merlot si rivela al palato denso e complesso, con delicate note speziate che si fondono armoniosamente con il frutto. La sua concentrazione, con tannini fermi e note di vaniglia e cioccolato al latte che si sviluppano gradualmente; piacevolmente rotondo, promette un buon potenziale di invecchiamento; finale succoso e molto preciso.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

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:	Kopp von der Crone Visini
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0301120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGT
Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine: Svizzera
Valutazioni: Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2031
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.