



## 2022 Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Superbe Merlot rosé firmato Tamborini

### Descrizione del vino:

Il giovane Rosato di Merlot del Ticino è una vera e propria scoperta tra i vini rosati e promette un grande piacere di degustazione. L'Osé è un aperitivo ideale, che sa anche accompagnare piacevolmente piatti freschi e leggeri.

### Nota di degustazione:

Rosé buccia di cipolla. Note floreali impreziosiscono il naso di frutta rossa, su un soffio di cardamomo e cannella. Al palato, bella armonia tra frutta e freschezza, lamponi e ciliegie, equilibrato senza essere invadente, nota leggermente pepata sul finale.

### Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Tamborini
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1221122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Osé**

Rosato di Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi