



2020 Castelrotto Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Merlot corposo di Tamborini

Descrizione del vino:

Claudio Tamborini e suo nipote Mattia Bernardoni sono la terza generazione che gestisce con grande cura la cantina Tamborini a Lamone, a nord di Lugano. I vigneti sono coltivati su terrazze da oltre cento anni e sono considerati la culla del Merlot ticinese.

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 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1229320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castelrotto Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Merlot
Maturità: fino a 2031
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio:

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