



2021 Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Luca Biffis Merlot mit Barriquefinesse

Descrizione del vino:

Buone notizie dal Ticino: dopo che la prima annata degli Iconti si è esaurita in pochissimo tempo, è arrivata la nuova annata, pronta da gustare. Grazie al lungo affinamento in barrique il Merlot Riserva mostra un'eccellente complessità e un sapore ricco di finezza. Luca Biffi, enologo capo di Tamborini, utilizza uve del Malcantone per creare un inconfondibile Merlot da sogno ticinese.

Nota di degustazione:

Rosso rubino impenetrabile con note di viola. Una nota di caramello impreziosisce l'espressivo naso del Merlot, che rivela i tipici frutti di prugna e di bosco, oltre a deliziose note tostate, che ricordano il moka e i brownies al cioccolato. Il frutto è cesellato, intenso e potente, ora con una nota di tè nero e malto, e tannini estremamente maturi e vellutati a sostegno; sviluppa continuamente nuove sfaccettature, fantastici sapori sul finale, con un tocco delicato di scorza d'arancia e caramello.

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:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1242721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Iconti

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.