



2020 D.A.

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Un Merlot per molte occasioni

Descrizione del vino:

Alla terza generazione, Claudio Tamborini e suo nipote Mattia Bernardoni gestiscono con grande cura la cantina Tamborini a Lamone, a nord di Lugano. Il primo vigneto acquistato dalla famiglia era a Comano.

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: | 30 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 16.8 % |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Numero di articolo: | 1221420 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

D.A.

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine: Svizzera
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Merlot
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 16.8 %
Servizio:

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