



## 2022 Gota

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

**Nota di degustazione:**

Rubino luminoso con accenni granati. Naso molto vinoso di ribes e lamponi, con note floreali, pane integrale e spezie delicate. Al palato è molto equilibrato e pieno di carattere, con belle note di frutta, oltre a sentori di cannella e cioccolato al latte, i tannini sono ancora un po' appesi; buona lunghezza sul finale con bella freschezza.

**Abbinamenti:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Kopp von der Crone Visini
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0698222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gota**

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.