



2020 Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Dalla culla del Merlot ticinese

Descrizione del vino:

Il Merlot Il Silenzio proviene dallo storico vigneto Vallombrosa, di proprietà di Tamborini da circa 20 anni. Questo vigneto è di grande importanza in Ticino, in quanto è considerato la vera e propria culla del Merlot ticinese. Il Cru Merlot Il Silenzio viene affinato per oltre un anno in barrique francesi.

Nota di degustazione:

Colore rubino con riflessi granati. Bouquet di ciliegie e prugne mature con piacevoli aromi di tostatura, cioccolato al latte e moka. Delicate note di spezie e pepe bianco. Attacco vellutato, seguito da un palato medio di raffinato fruttato, completato da aromi di caramello e chiodi di garofano. La freschezza in filigrana conferisce a questo Merlot una bocca succosa e un finale perfettamente equilibrato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1212520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Silenzio Vallombrosa

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.