



## 2023 Passo di Tambo

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Merlot ticinese secondo il metodo Ripasso

### Descrizione del vino:

Il Paso di Tambo è fermentato e maturato con bucce d'uva essiccate, che lo rendono ricco di zuccheri e aromi. Il metodo Ripasso è un metodo tradizionale di maturazione dei vini rossi della Valpolicella. Il Passo di Tambo è la versione ticinese, prodotta con uve Merlot.

### Nota di degustazione:

Stralendes Rubinrot mit schönem Glanz. Sauerkirschen und Himbeeren in der fruchtbetonten Nase, ergänzt durch etwas Lebkuchenwürze und einem zarten Veilchenduft. Am Gaumen sticht die präzise Merlotfrucht heraus, rotbeerig geprägt, unterlegt von einer passenden Frische und etwas Bittermandel unterlegt, sehr gradlinig und typisch, saftig im lange ausklingenden Finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Tamborini
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.3 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1221323

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Passo di Tambo**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.3 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.