



2023 Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Merlot rosato aromatico di Tamborini

Descrizione del vino:

Il giovane Rosato di Merlot del Ticino è una vera e propria scoperta tra i vini rosati e promette un grande piacere di degustazione. L'Osé è un aperitivo ideale, che sa anche accompagnare piacevolmente piatti freschi e leggeri.

Nota di degustazione:

(st) Colore rosato chiaro, con riflessi aranciati. Un naso incantevole, che rivela eleganti note di piccoli frutti rossi, che ricordano le ciliegie e le fragole, abbinata a qualche Golden Delicious e al pepe rosso. Al palato è molto vivace e brioso, ribes rosso e alcuni toni di crosta di pane, sfaccettato e succoso; finale medio-lungo.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Tamborini
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1221123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi