



## 2021 Lumano

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Un Merlot ticinese con espressione e finezza

### Descrizione del vino:

La cantina Tamborini, nei pressi di Lugano, è stata il motore dell'ascesa del Merlot ticinese con i suoi vini. Con il Lumano, l'enologo di Tamborini Luca Biffi dimostra la sua straordinaria abilità nel trattare l'uva Merlot, ma attribuisce anche grande importanza alla bevibilità. Dopo 15 mesi di invecchiamento in barrique, solo le migliori vengono selezionate per questa esclusiva selezione Mövenpick.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo. Sfumature tostate di cioccolato, moka e un accenno di vaniglia in un naso molto armonioso e potente, con una nota di liquore alla ciliegia. Elegante nel palato fruttato-speziato, con aromi di bacche nere, con un po' di violetta, oltre a una nota di legno di cedro e noce; aromaticamente persistente ben oltre la metà del palato, con una nota di freschezza che completa perfettamente l'insieme, un'esplosione di mandorla amara accompagna il 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>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.3 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1242621

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lumano**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.3 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.