

Vallombrosa Merlot del Ticino 2016

Ticino DOC

Suisse > Tessin

Garde :
5 - 6 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Merlot (100%)

Notes de dégustation

Robe : Rouge rubis intense, tirant sur le grenat en vieillissant.

Nez : Très prononcé et légèrement épicé, ample et persistant aux senteurs de petits fruits des bois.

Palais : Intense, plein, riche en arômes et soutenu par de bons tanins qui s'affinent après trois ou quatre ans. Finale élégante et typée.

Accords mets-vin

Polenta, risotto aux champignons, foie gras chaud, canard farci, chateaubriand, foie, agneau, rôti de sanglier, lapin, cuisine orientale à base de volaille ou de porc, fromage à pâte molle.

Terroir

Le domaine compte une surface de 10 hectares, dont plus de 5 sont voués aux vignobles et les sols sont composés de calcaire et d'argile.

Vinification

Ce vin a été vinifié selon la méthode traditionnelle bordelaise.