



## Vinattieri Rosso 2017

CHF 288.00 | 10 cl = CHF 19.20

Le fleuron de la gamme. Le Vinattieri possède toute la complexité et la richesse que l'on peut attendre d'un vin de cette qualité. Au nez, des notes parfumées de prune sucrée et de gelée de groseilles, de baies noires et de cannelle. Puissant et ample en bouche. Finale longue et saisissante. Des arômes de sous-bois, de cuir et de champignons se développent au bout de 10 ans et les tannins deviennent légèrement sucrés, rappelant ainsi un Pomerol vieilli.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Vinattieri   |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Suisse   |
| Région                        | Tessin   |
| Appellation                   | DOC  |
| Millésime                     | 2017   |
| Format                        | 150 cl   |
| Alcool                        | 14.5 %   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2032  |
| Cépages                       | Merlot   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 30000603   |
| Accord mets et vins           | Plats de poisson raffinés, Gibier, Rôtis, Plats mijotés, Grillades |
| Avis                          | Falstaff 93/100  |



### Vinification

Classique, dans des foudres en bois de 10 000 litres. Une partie

des raisins subit un passerillage, suivi d'un vieillissement d'au moins

18 mois en barriques neuves, plus une année de garde en bouteille avant

commercialisation.

