



Masserone 2017

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Frais et minéral, il termine sur une note de fruits rouges et d'épices. En bouche, le Masserone est persistant, avec une belle harmonie et des accents fruités et épicés. Un merlot tessinois réussi!

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Producteur | Vinattieri |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2017 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 15° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2023 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 2000067 |
| Accord mets et vins | Plats mijotés, Grillades, Risotto |



Vinification

Le vin est élevé en barriques françaises, sans que les arômes primaires fruités du merlot soient altérés par le bois.

Histoire

Un merlot tessinois issu du formidable cru «Tenuta Masserone», un impressionnant vignoble de la commune de Rancate, légèrement en surplomb du Laveggio, près de Mendrisio.

