



Tanvell 2018

Rouge rubis, avec des reflets grenat. Un nez de merlot expressif avec des arômes de prunes et de baies rouges, combinés à de légères notes de moka, de cacao et un peu de vanille. En bouche, les tanins sont parfaitement intégrés et légèrement minéraux. Un vin avec une longue finale et un potentiel de vieillissement surprenant.

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314165



Vinification

Sélection rigoureuse des raisins. La fermentation du moût se fait en cuves en bois de 50 hectolitres. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves pendant environ 18 mois.

