



Masserone 2020 MG

Un vin agréable, fruité et d'une grande complexité. Des arômes de cerise et de fraise, avec de légères notes de fruits noirs, de tabac et de chocolat. Le Masserone est un vin équilibré, d'intensité et de persistance moyennes, avec des tanins bien structurés. Un Merlot tessinois réussi !

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2020
Format	150 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318277
Accord mets et vins	Plats mijotés, Risotto, Grillades
Avis	Falstaff 90/100 Vinum 17.5/20 Vinum 17.5/100



Vinification

Vinification classique dans des cuves en bois de 5000 litres, puis élevé pendant 18 mois dans des barriques de premier et de deuxième passage, afin que le bois n'interfère pas avec l'arôme fruité primaire du merlot.

Histoire

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

