



Vinattieri Rosso 2017

CHF 139.00 | 10 cl = CHF 18.53

Il fiore all'occhiello di tutta la linea. Vinattieri possiede tutta la complessità e stratificazione che ci si attende da un vino di questo livello. Al naso sprigiona note profumate di prugne dolci e gelatina di ribes, ma anche di bacche scure e cannella. In bocca risulta pieno e potente. Il finale è lungo e persistente. Dopo 10 anni di maturazione si sviluppano aromi di sottobosco, cuoio e funghi, mentre i tannini acquisiscono un carattere leggermente dolce che ricorda un Pomerol invecchiato.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Vinattieri |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2017 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2032 |
| Vitigni | Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 30000602 |
| Adatto a | Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Arrosti, Brasati, Carne alla griglia |
| Valutazioni | Falstaff 93/100 |



Vinificazione

Fermentazione classica in tini di legno da 10 000 litri. Una parte dell'uva subisce un appassimento, a cui segue un'affinamento per almeno 18 mesi in barriques nuove. Un altro anno in bottiglia prima della commercializzazione.

