

DRINKS.

Vinattieri Ticinesi Roncaia Riserva Merlot DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40960422
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Tessin
Embouteilleur	Vinattieri Ticinesi SA, Via Siro E Gianmaria Comi 4, 6853 Ligornetto, Switzerland
Marque	Vinattieri Ticinesi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Goût équilibré avec des tanins veloutés et une belle acidité. Réveille des impressions de baies noires, de cerises, de bois de chêne, de vanille, de chocolat, d'épices, d'herbes séchées, de fumée, de cuir et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes, risotto, gibier
----------------	---

Description

Luigi Zanini a fondé la marque Vinattieri Ticinesi en 1985, après avoir travaillé dans le secteur du vin pendant 20 ans. Avec le soutien de son fils Luigi Jr - œnologue de formation qui a rejoint l'entreprise en 1992 - il presse principalement des vins Merlot représentatifs du terroir tessinois. La région située au sud des sommets alpins enneigés est depuis longtemps associée à la viticulture, car les conditions de culture locales sont excellentes grâce au climat d'influence méditerranéenne. 10% des quelque 1000 hectares de vignobles du Tessin sont cultivés par l'équipe de Vinattieri Ticinesi. Cela leur donne accès à une grande variété de sites viticoles et à des raisins particulièrement sélectionnés.

Le Roncaia Riserva est vinifié depuis les premières années de l'entreprise, lorsque Luigi Jr. était encore un petit garçon qui sautillait dans la cave à vin. Le pur Merlot a vieilli pendant 18 mois dans des barriques et des grands fûts en bois, c'est pourquoi on peut le qualifier de vin de réserve. Le long vieillissement en bois est perceptible, car le goût est caractérisé par des notes typiques de bois de chêne et de vanille. En outre, toutes sortes de baies sombres, un peu de fumée et de cuir, des épices et des herbes variées, des cerises, ainsi que des violettes peuvent être distinguées. Les niveaux de tannins et d'acidité sont dans la moyenne, typiques du Merlot. Le vin conserve sa maturité de consommation pendant cinq ans.