



Vinattieri Rosso 2017 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

CHF 606.00 | 10 cl = CHF 20.20

Le fleuron de la gamme. Le Vinattieri possède toute la complexité et la richesse que l'on peut attendre d'un vin de cette qualité. Au nez, des notes parfumées de prune sucrée et de gelée de groseilles, de baies noires et de cannelle. Puissant et ample en bouche. Finale longue et saisissante. Des arômes de sous-bois, de cuir et de champignons se développent au bout de 10 ans et les tannins deviennent légèrement sucrés, rappelant ainsi un Pomerol vieilli.

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2017
Format	300 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30000604
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Gibier, Rôtis, Plats mijotés, Grillades
Avis	Falstaff 93/100



Vinification

Classique, dans des foudres en bois de 10 000 litres. Une partie

des raisins subit un passerillage, suivi d'un vieillissement d'au moins

18 mois en barriques neuves, plus une année de garde en bouteille avant

commercialisation.

