



Roncaia Riserva 2019

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 3.67

Robe rubis dense. Un nez de baies sombres mûres et de vanille. Ample en bouche, il possède des tannins bien fondus et une acidité harmonieuse. Belle longueur.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Vinattieri |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2019 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 13.5000 % |
| Température de consommation | 15° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2029 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 316560 |
| Accord mets et vins | Agneau, Gibier, Champignons, Fromage, Cuisine suisse, Volaille, Bœuf, Pâtes |
| Avis | Falstaff 94/100 |



Vinification

L'élevage est réalisé en fût de bois pendant 17 mois.

Histoire

Vinattieri a décidé de se dévouer au merlot tessinois et produit des vins dans différentes gammes de prix. Tous leurs produits ont un point commun: une qualité exceptionnelle d'une constance absolue. Le nom «Roncaia» vient du vignoble éponyme, dont sont originaires les raisins.

