



Ligornetto 2021

Dans le verre, un vin de couleur rouge intense aux reflets brillants. Au nez est dominé par des notes de prunes, de fruits noirs et rouges, avec des arômes raffinés de vanille, de cuir et d'épices. La bouche révèle toutes les caractéristiques typiques du merlot : corsé, moelleux, juteux, avec des tanins présents mais très élégants.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Vinattieri |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2021 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2033 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 318271 |
| Accord mets et vins | Risotto, Champignons, Gibier, Plats mijotés |
| Avis | Falstaff 92/100 Schweizerische Weinzeitung 17/20 |



Vinification

Sélection rigoureuse des raisins. La fermentation du moût se fait en cuves en bois de 40 hectolitres. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves pendant environ 18 mois.

Terroir

Il provient des vignes de Ligornetto.

