



Ronco dell'Angelo 2020

Le Ronco dell'Angelo est d'une couleur rouge rubis intense. Au nez, il présente des notes de fruits mûrs, de cerises, de vanille, de cuir, de tabac et d'épices. En bouche, il est minéral et savoureux. C'est un vin très agréable, élégant et d'une grande persistance.

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Producteur | Vinattieri |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 319150 |
| Accord mets et vins | Veau, Grillades, Rosbif, Risotto |



Vinification

Vinification traditionnelle dans des cuves en bois de 5000 litres suivie d'un élevage de 18 mois en barriques.

Histoire

Les vignes âgées de 60 à 70 ans du magnifique cru Ronco dell'Angelo situé à Morbio Inferiore garantissent un merlot tessinois de la plus haute qualité. L'étiquette de Ronco dell'Angelo a été réalisée par l'architecte de renommée internationale Mario Botta, également originaire du Mendrisiotto.

