



Ligornetto 2022

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	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322322
Accord mets et vins	Risotto, Champignons, Gibier, Plats mijotés
Avis	Falstaff 95/100



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.

