



Rimerlot 2023

Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets. Arômes de fruits de bois, épices et légères notes de bois. En bouche structure moyenne avec une bonne persistance. Un vin avec un grand potentiel de vieillissement.

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319413
Accord mets et vins	Plats de pommes de terre, Grillades, Risotto, Gibier
Avis	Falstaff 92/100



Vinification

Ce vin est vinifié avec des raisins secs dans des grands fûts de chênes de environ 5000 litres. Affinement de environ 18 mois en barriques.

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. Les raisins proviennent de vignes situées dans le Mendrisiotto.

