



Colle d'Avra 2023

Un vin agréable, fruité et prêt à déguster. Des arômes de cerise et de fraise, suivies de délicates notes de prune et de myrtille avec de légères touches de tabac et de chocolat. Sensation herbacée typique en fin de bouche. Équilibré et frais, d'intensité et persistance moyennes. Un vin franc à l'acidité présente, avec un tanin discret.

Producteur	Vinattieri
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318804
Accord mets et vins	Volaille, Cuisine indienne, Risotto, Pâtes

Vinification

Classique dans des cuves en bois de 5'000 litres, suivi d'un vieillissement de 18 mois en cuves de chêne.

Terroir

Il provient des vignes du Colle d'Avra, dans le village de Castel San Pietro

