Vinattieri Rosso 2017

Il fiore all'occhiello di tutta la linea. Vinattieri possiede tutta la complessità e stratificazione che ci si attende da un vino di questo livello. Al naso sprigiona note profumate di prugne dolci e gelatina di ribes, ma anche di bacche scure e cannella. In bocca risulta pieno e potente. Il finale è lungo e persistente. Dopo 10 anni di maturazione si sviluppano aromi di sottobosco, cuoio e funghi, mentre i tannini acquisiscono un carattere leggermente dolce che ricorda un Pomerol invecchiato.

Produttore	Vinattieri
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30000602
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Arrosti, Brasati, Carne alla griglia
Valutazioni	Falstaff 93/100

Vinificazione

Fermentazione classica in tini di legno da 10 000 litri.Una parte dell’uva subisce un appassimento, a cui segue unaffinamento per almeno 18 mesi in barriques nuove. Un altroanno in bottiglia prima della commercializzazione.