



Ligornetto 2021

Nel calice un vino dal colore rosso intenso con riflessi brillanti. Al naso dominano sentori di prugne, bacche scure e rosse, con una raffinati profumi di vaniglia, cuoio e spezie. Al palato rivela tutte le tipicità del Merlot: corposo, morbido, succoso, dal tannino presente ma molto armonico.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Vinattieri |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2033 |
| Vitigni | Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 318271 |
| Adatto a | Risotto, Funghi, Selvaggina, Brasati |
| Valutazioni | Falstaff 92/100 Schweizerische Weinzeitung 17/20 |



Vinificazione

Attenta selezione delle uve. La fermentazione del mosto avviene in tini di legno da 50 ettolitri. Successivamente, il vino viene affinato in barrique nuove per 18 mesi circa.

Terroir

Proviene dalle vigne di Ligornetto

