



## Rimerlot 2024

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Un naso complesso che rivela aromi di frutti di bosco, spezie e leggeri sentori di legno. Al palato di media struttura e lunga persistenza. Un vino dal grande potenziale di invecchiamento.

|                             |                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Produttore                  | Vinattieri                                                       |
| Categoria                   | Vino rosso                                                       |
| Paese                       | Svizzera                                                         |
| Regione                     | Ticino                                                           |
| Classificazione             | DOC                                                              |
| Annata                      | 2024                                                             |
| 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             | 319414                                                           |
| Adatto a                    | Piatti a base di patate, Carne alla griglia, Risotto, Selvaggina |



### Vinificazione

Questo vino viene vinificato su uve passite in tini di legno da 5000 litri. Invecchiamento per circa 18 mesi in barrique.

### Storia

Vinattieri si è dedicato al Merlot ticinese e produce vini di varie fasce di prezzo. Ciò che tutti i prodotti hanno in comune è la migliore qualità possibile e la massima continuità. Le uve provengono dai vigneti del Mendrisiotto.

