



Vinattieri Rosso 2013

Colore rubino-granato. Al naso aromi di prugne dolci et gelé di confettura di ribes rossi ma anche di bacche nere e di cannella. Al palato è potente e pieno. Il finale è molto lungo. Dopo ca. 10 anni si formano aromi come cuoio, sottobosco e spezie. I tannini si affinano e ricordano un Pomerol maturato.

Produttore	Vinattieri
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0000 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	398463
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Arrosti, Brasati, Carne alla griglia
Valutazioni	Robert Parker 91/100



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere da 7000 litri. Il vino affina durante 18 mesi in barrique di rovere francese nuove durante almeno 18 mesi.

