



## Vallombrosa Merlot DOC Ticino

Tamborini Carlo  
Schweiz, Tessin

### Vinifikation

Ausbau im Edeltank

### Charakter

Leuchtendes Granatrot; würziges und offenes Bouquet mit frischen, dunkelbeerigen Aromen wie Waldbeeren und Heidelbeeren; am Gaumen kräftig mit guter Fülle, saftig, herrlich reifer Maulbeerentouch, elegant und reiche Aromatik mit markanten Tanninen; sehr schöner Merlot mit typischem, mineralischem Malcantone-Finale

### Geschichte

In den Reblagen von Vallombrosa wurden vor 1906 die ersten Merlot-Trauben des Tessins angepflanzt. Das Rebgut war lange Zeit im Besitz der Weinhändlerfamilie Lucchini und verfügt zum Teil noch über 100-jährige Rebstöcke. Der innovative Tessiner Winzer Claudio Tamborini hat Mitte der 90er-Jahre das 14 Hektar grosse Weingut übernommen und produziert nebst den Basisweinen Vallombrosa mit dem "Castelrotto" auch einen mächtigen Barrique-Merlot.

### Konsumhinweis

Helles Fleisch wie Kalb, Tafelspitz, rotes Fleisch, Wild, Eintopf, kräftige Hart-Käse, Halbhart-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	100% Merlot
Trinkreife:	2021 - 2026
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite