



"Osé" Rosato di Merlot DOC Ticino

Claudio Tamborini Vini
Schweiz, Tessin

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, anschliessend Reifung in Barriques im «Provence»-Stil

Charakter

Leuchtendes Lachsrot; im Bouquet ein Strauss von sonnenwarmen Fruchtaromen mit Himbeere, exotische Früchte & Bergamotte und blumigen Düften; auf dem Gaumen kraftvoll und gleichzeitig mit spielerischer Frische, wirkt fruchtig und füllig durch die dezente Reifungsnoten vom Barriquefass - wunderbarer Speisenbegleiter oder mediterraner Sommerwein

Konsumhinweis

Apero, Antipasti, Tapas, Pasta mit leichter Sauce, Vitello Tonnato

Technische Details

Traubensorten:	100% Merlot
Trinkreife:	2025 - 2028
Alkohol:	13.2 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2024 Goldmedaille Mondial du
Merlot