



Emiolé Rosso del Ticino DOC 2020

Soledì

Type	Vin rouge
Origine	Suisse, Tessin
Producteur	Soledì Ticino
Expansion	18 mois d'élevage en fûts de chêne français, dont 80 % de bois neuf.
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Cabernet Franc, Merlot
Numéro d'article	30043221

Commentaires

Un vin rouge tessinois élégant et puissant, doté d'une belle personnalité et d'un bon potentiel de garde.

Recommandation culinaire

Il accompagne à merveille le bœuf, le gibier, l'agneau, les plats de pâtes relevés et les fromages affinés. Laisser décanter environ 1 heure avant de servir.

Notes de dégustation

Robe rubis profond, aux arômes intenses de cerises noires, de cassis et de fruits rouges, ainsi qu'à des notes balsamiques et épicées. En bouche, il est rond, frais, harmonieux et long en bouche, avec de fines notes boisées.