

Vini & Distillati Angelo Delea SA, 2022

Merlot Quattromani Ticino DOC

Pays
Suisse

Région
Tessin

Cépages
Merlot

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Un vin rouge riche, équilibré et fruité. Robe rouge sombre. Bouquet puissant assez complexe. Le vin s'ouvre sur des notes de fruits séchés (pruneaux séchés, raisins secs), suivis de baies (mûres) et d'un peu de fruits à noyau (prunes). Avec encore des épices (vanille, réglisse) et des arômes de torréfaction (pain toast, bois brûlé, suie). Au palais, sec. L'équipe de dégustation a noté une légère réserve de tannins. Dans l'ensemble, le vin est souple, ample et harmonieux. Le retour puissant reprend beaucoup de fruit, des épices et des arômes de torréfaction. Finale de longueur moyenne.

Type de vin



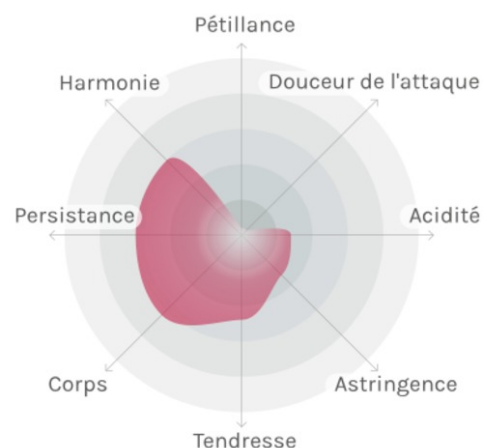
Les fruités



Les équilibrés



Les riches



Producteur/Marque

Vini e Distillati Angelo Delea SA

Toute la diversité du Tessin se reflète dans la vaste palette de Delea. Les amateurs y retrouvent la chaleur et la joie de vivre du canton le plus méridional de Suisse. C'est dans le vignoble bordelais que l'ancien restaurateur Angelo Delea tomba amoureux du vin, posant là-bas les fondations de Vini & Distillati Delea. A l'heure actuelle, ce sont ses fils Davide et Cesare qui dirigent l'entreprise et suscitent l'enthousiasme des amateurs avec leur étonnante gamme de vins qui va du Merlot gouleyant aux vins Premium de la ligne Carato.

Accords mets-vin



Agneau grillé ou rôti