

Merlot Baiocco

DOC Ticino, Brivio, 2016

750 ml

CHF 18.90

N° Art. 30095716



L'élevage du vin en fût de chêne (bien que modéré) est identifiable au nez ainsi qu'en bouche, il s'agit d'arômes de café et caramel avec amandes grillées, pruneau et confiture de cerise. Les parfums floraux de violette, et de fleur de magnolia confèrent de l'élan à ce vin. En bouche, ce vin offre une armature solide basée sur l'acidité et les tanins ce qui lui permet d'accompagner les plats roboratifs avec des légumineux.

Origine:	Suisse / Tessin / Sottoceneri
Cépage:	Merlot
Maturité:	2 à 6 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Saute en bouche, Fromage à pâte dure, Risotto ai frutti di mare, Spaghetti alla bolognese, Spaghetti con sugo al basilico, Pots-au-feu traditionnels aux légumes se
Vinification:	Fermentation traditionnelle (courte), Fermentation en cuve inox
Récolte:	Selection stricte
Élevage:	En barriques usagées, Elevage court
Volume:	13.0 %



Végan

BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Note boisée

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tanin

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10