

CUVÉE DES SOMMELIERS 2017

Lamone, ottobre 2021

Gentili Signore, Egregi Signori,
cari Sommeliers e Amici,



l'azienda vitivinicola a conduzione familiare Tamborini Carlo SA e l'Associazione Svizzera Sommeliers Professionisti Regione Svizzera Italiana hanno il piacere di presentarvi la nuova Cuvée des Sommeliers annata 2017. Questa Cuvée, vinificata dalla Tamborini Carlo SA, è il frutto della vendemmia che la famiglia della Sommellerie e la Tamborini hanno fatto il 17 settembre 2017 alla storica tenuta Tamborini a Castelrotto. Qualora foste interessati ad acquistare, vi preghiamo di compilare il tagliando qui allegato.

Cordiali saluti,
Famiglia Tamborini

Produttore: Tamborini Carlo SA
Vitigno: Merlot | **Denominazione:** Ticino DOC | **Annata:** 2017
Vinificazione: a temperatura controllata in vasche Inox
Affinamento: in barrique per 20 mesi
Gradazione Alcolica: 13.8 % vol.
Bottiglie prodotte: 400 magnum (150 cl)
Colore: rosso cupo con riflessi granati
Profumo: ampio ventaglio che si apre su note di spezie dolci, marasca sotto spirito, sentori balsamici, di caramello e pasticceria
Sapore: molto ricco, caldo, con buona carica tannica e un finale persistente
Temperatura di servizio: 17° C | **Invecchiamento:** 6 - 8 anni
Accostamento: si abbina bene con arrostiti di brasato, stinco di vitello, carni rosse alla griglia, selvaggina, formaggi alpini stagionati
Imballaggio: cartone da 1 bottiglia o cassetta singola legno
Prezzo ristorazione: CHF 49.- + Iva (cassetta di legno + CHF 12.-)
Prezzo Privati: CHF 55.- (Iva inclusa, cassetta di legno + CHF 12.-)



TAGLIANDO DI ORDINAZIONE da rispedire per email a ordini@tamborinivini.ch

Nome e Cognome

Ristorante / Hotel

Indirizzo:

Telefono: E-mail:

Desidero ricevere: bt. 150 cl senza cassa di legno

..... bt. 150 cl con cassa di legno (+ CHF 12.-)

Data: Firma:

Per ordini inferiori a 6 bt 150 cl verranno addebitati CHF 10.- per la consegna a domicilio. Ritiro in Vinoteca presso Lamone prezzo netto.