DRINKS.

Tamborini Vini Vallombrosa Rosato Merlot 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408198
Alcool	13.2%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Tessin
Embouteilleur	Tamborini Carlo SA, Via Serta 18, 6814 Lamone, Schweiz
Marque	Tamborini
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec des arômes fruités de baies, ainsi que de fines épices.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019

En accord avec	Apéro, charcuterie, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

Carlo Tamborini a fondé sa société de commerce de vin en 1944 et, à sa mort 25 ans plus tard, sa femme Nice et leur fils Claudio en ont repris la direction. Ils ont décidé d'élargir la gamme de produits, de développer de nouveaux marchés et de lancer leur propre production. En 1976, l'entreprise s'est installée dans la nouvelle cave de Lamone, près de Lugano, où sont désormais stockés des vins tessinois de grande qualité. Ce n'est qu'en 1985 que la famille Tamborini a pu récolter les raisins de son premier vignoble. Dans les années suivantes, l'entreprise est en pleine expansion: davantage de vignobles sont plantés, les bâtiments sont agrandis, de nouveaux employés sont embauchés et d'importants investissements sont réalisés. Tamborini est actuellement gérée par la troisième génération et possède 25 hectares de vignes au Tessin, répartis entre cinq vignobles situés dans les communes avoisinantes. Tamborini s'est engagée à réaliser une production intégrée, c’est-à-dire une approche naturelle et soucieuse de la santé, qui prend en compte le bien-être des personnes et de l'environnement. La viticulture intégrée se situe à mi-chemin entre la viticulture conventionnelle et la viticulture biologique. Le Vallombrosa Rosato 2019 est un vin rosé pur, issu de raisins Merlot. Servi à 10°C, il accompagne à merveille les saucisses, la viande blanche, le poisson ou les champignons. Il convient également comme boisson d'apéritif.