

DRINKS.

Tamborini Vini Vallombrosa Rosso 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408199
Alcool	13.2%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Tessin
Embouteilleur	Tamborini Carlo SA, Via Serta 18, 6814 Lamone, Schweiz
Marque	Tamborini
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût doux et typique du cépage, avec des baies sauvages, des accents amers et épicés et des tannins équilibrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Étiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

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 Rosso 2016 est un vin rouge pur, dont le potentiel de stockage est de six ans. Servi à 18-20°C, il accompagne à merveille la viande rouge, le gibier ou le fromage.