



Vini & Distillati Angelo Delea SA

Rosé Spumante Brut IGT Svizzera Charme

Pays
Suisse

Région
diverses provenances Suisse

Cépages
Merlot

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.50%

Caractère

Un vin mousseux frais et léger. Robe rose saumon. Au début, fortement moussant, avant de dévoiler un perlage toujours plus léger. Bouquet décent. Un peu de fruits à noyau (abricots) et de baies. Avec de légers accents fleuris (rose, violette) et une note de levure. Au palais, mousse puissante et persistante. Attaque légèrement douce. La structure est assez souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse. Le retour d'arômes est également plutôt décent. Un peu de baies, des notes de plantes/fleuries, une légère épice et un peu de levure. L'équipe de dégustation a trouvé la finale plutôt courte.

Type de vin



Les légers

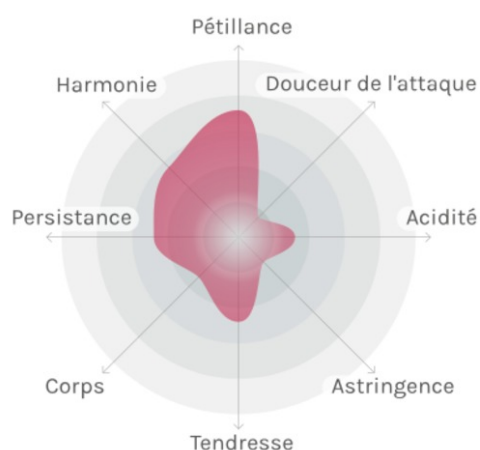


Les frais

Producteur/Marque

Vini & 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



Cuisine asiatique