

PASSO DI TAMBO

È il risultato enologico di un vino Merlot fermentato e ripassato sulle vinacce appassite e già fermentate in precedenza, ma ancora ricche di zuccheri e aromi



Uve

Merlot

Zona di produzione

Tenute Tamborini, Lamone



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E CARATTERISTICHE

Colore

rosso rubino intenso

Profumo

si apre su note fragranti, floreali e fruttate con richiami ai petali di rosa leggermente passiti e confettura di fragole note boisée e speziate ben integrate con il frutto

Sapore

vino di struttura, ricco, intenso, con tannini di media struttura morbido e piacevole, molto persistente e si accompagna bene a tutto pasto

Temperatura di servizio

18°C, aprendo la bottiglia qualche istante prima. Servire in ampi bicchieri ballon

Invecchiamento

3-5 anni

Accompagnamento

piatti di carne rossa anche alla brace, umidi e spezzatini con polenta, formaggi d'alpeggio semi stagionati