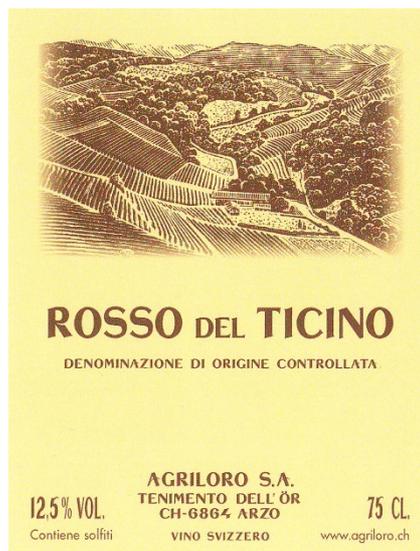


ROSSO DEL TICINO

Rosso del Ticino
Denominazione di Origine Controllata



| | |
|-------------------------------------|--|
| <i>Provenienza</i> | <i>Zone collinari della regione del Mendrisiotto</i> |
| <i>Vitigni</i> | <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero</i> |
| <i>Colore</i> | <i>Rosso rubino di buona intensità</i> |
| <i>Profumo</i> | <i>Vinoso, fruttato e fragrante, con una buona armonia fra i vitigni.</i> |
| <i>Sapore</i> | <i>Elegante, discretamente tannico, con un buon equilibrio fra i vitigni sostenuto da un'ottima acidità.</i> |
| <i>Invecchiamento</i> | <i>Oltre 5 anni</i> |
| <i>Grado alcolico</i> | <i>13 Vol.%</i> |
| <i>Vinificazione</i> | <i>I vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente in acciaio con tempi di macerazione dai 10 ai 20 giorni. Affinamento parziale del Cabernet Sauvignon in barriques di secondo e terzo vino.</i> |
| <i>Osservazioni</i> | <i>E' consigliabile servire a 18° C.</i> |
| <i>Accompagnamento gastronomico</i> | <i>Primi piatti, carni rosse, formaggi.</i> |