

Linea Anfore

Prioria della Torre

Rosso del Ticino
Denominazione di origine Controllata

ROSSO DEL TICINO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



*Prioria
della Torre*

FONDAZIONE F.A.M. TORRIANI
VITICOLTORE EDY PETRAGLIO
6874 CASTEL SAN PIETRO
VINIFICATO IN ANFORE "OPUS"
AGRILORO SA
TENIMENTO DELL'OR
CH 6880 ARZO

12,5 VOL.
Vino Svizzero



Vino non filtrato

75CL
Contiene solo

Provenance	Vignoble qui entoure la "Torre" et l'église de San Sisino dans le quartier historique de Mendrisio.
Cépages	Merlot 80%, Cabernet Franc 20%
Couleur	Rouge rubis brillant et bonne intensité.
Parfum	Au nez particulièrement fruité, de belle intensité et persistance. Le Merlot domine par sa fragrance et ses arômes de fruit des bois. Le Cabernet Franc ennoblit le bouquet avec ses caractéristiques variétales particulières qui rappellent les cerises et des notes épicées.
Goût	Au palais on retrouve l'ampleur et la fragrance de ses parfums. La structure est valide et bien soutenue par une bonne acidité. C'est un vin élégant, harmonique et soutenu par des tanins très mûrs et un final particulièrement long.
Vieillissement	Plus 8 ans
Teneur en alcool	12,5 Vol. %
Vinification	Les deux cépages sont vendangés et vinifiés ensemble dans une amphore en "Cocciopesto" de 1700 litres. La fermentation d'une semaine est suivie d'une macération post fermentaire de 15 jours. . Durant toute cette période un foulage manuel a été régulièrement exécuté. Après un décuillage et un pressurage léger, l'affinage a eu lieu dans la même amphore pour une période de 10 mois en contact avec ses propres sédiments (lie fine). Le vin n'a subi aucune filtration.
Température de service	18°C
Accompagnement	Viandes rouges, produits de la chasse, plats typiques de la cuisine tessinoise, fromages d'alpage bien mûrs.

