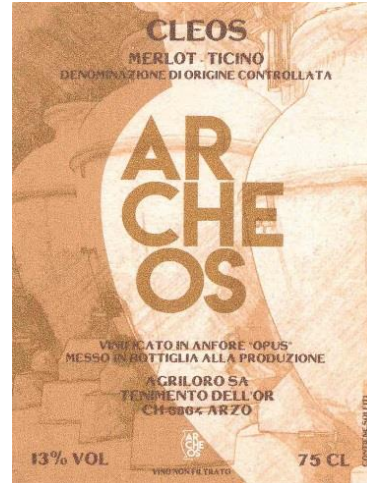


Linea Anfore

CLEOS

Merlot –Ticino

Denominazione di origine Controllata



Herkunft	Mendrisiotto: aus der "Tenimento La Prella", einem Quartier von Genestrerio.
Traubensorte	Merlot
Farbe	Leuchtendes, intensives Rubinrot
Duft	In der Nase besonders fruchtig, sehr intensiv und nachhaltig. Typischer Duft nach Merlot-Beeren.
Geschmack	Der Gaumen spiegelt den Reichtum seines aromatischen Duftes wider. Die kräftige Struktur wird durch einen guten Säuregehalt unterstützt. Es ist ein eleganter, harmonischer Wein mit runden Tanninen und einem besonders langen Abgang.
Lagerfähigkeit	Über 8 Jahre
Alkoholgehalt	13 Vol.%
Vinifikation	Die Fermentation dauert 8 Tage, gefolgt von weiteren 20 Tagen nach der fermentativen Mazeration. Die Maische in der Amphore wurde während dieser Zeit regelmässig von Hand vermanscht. Nach dem Absetzen und dem sanften Pressen wurde der Wein in der gleichen Amphore während 10 Monaten auf den eigenen Sedimenten (Fein Hefe) ausgebaut. Der Wein hat keinen Filtrationsprozess erleidet.
Ausschanktemperatur	Um die volle Aromatik dieses Weines genießen zu können, sollte er nicht kühler als 18°C serviert werden.
Speisebegleitung	Rotes Fleisch, Federwild, edles Geflügel, typische Gerichte der Tessiner Küche und gut gereifter Käse aus unserer Region.