

merlot riserva
dell'oeur

Ticino
Denominazione di Origine Controllata



Provenance	<i>Tenimento dell'Ör, situé dans la commune de Arzo, région collinaire du Mendrisiotto.</i>
Cépage	<i>Merlot</i>
Couleur	<i>Rouge intense avec reflets pourpres.</i>
Parfum	<i>Austère, intense, bonne complexité et élégance remarquable, soutenue par une grande longueur.</i>
Goût	<i>Complexe, intense et riche en arômes en soutien d'une structure importante qui va s'affiner avec le vieillissement en bouteille.</i>
Vieillessement	<i>10 ans et plus</i>
Teneur en alcool	<i>13 Vol. %</i>
Vinification	<i>Longue macération en cuves tronconiques de chêne. Fermentation malolactique et élevage en barriques d'origine française 50% neuves et 50% de deuxième passage.</i>
Température de service	<i>18° C.</i>
Accompagnement	<i>Principaux et fromages, viandes rouges, chasse, plats.</i>