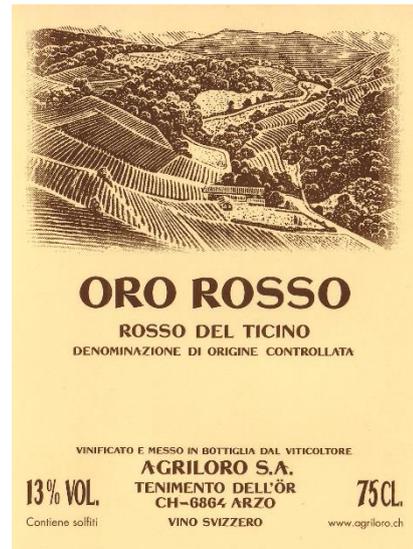


ORO ROSSO

Rosso del Ticino

Denominazione di Origine Controllata



Herkunft	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo Tenimento la Prella in der Gemeinde Genestrerio</i>
Rebsorte	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret, Syrah, Pinot Nero.</i>
Farbe	<i>Intensives rubinrot</i>
Duft	<i>Weinig und harmonisch ausgewogen zwischen den Rebsorten.</i>
Geschmack	<i>Elegant, dezent tanninhaltig, von mittlerer Struktur und lebendiger Säure.</i>
Lagerfähigkeit	<i>6 bis 7 Jahre</i>
Alkoholgehalt	<i>13 Vol.%</i>
Vinifikation	<i>Die Reben werden getrennt geerntet und vinifiziert. Mazeration 10 bis 20 Tage. Malolaktische Gärung und Ausbau in Barriques im zweiten und dritten Durchgang. Assemblage erst vor der Flaschenabfüllung.</i>
Ausschanktemperatur	<i>Es ist ratsam, den Wein mit 18° C zu servieren.</i>
Speisebegleitung	<i>Hauptgerichte und Käse.</i>