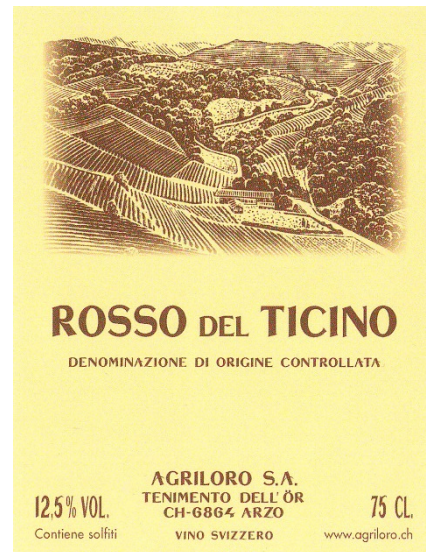


## Rosso del Ticino

*Rosso del Ticino*  
*Denominazione di Origine Controllata*



<b><i>Herkunft</i></b>	<i>Hügelzone in der Mendrisiotto</i>
<b><i>Rebsorte</i></b>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>
<b><i>Farbe</i></b>	<i>Rubinrot von guter Intensität</i>
<b><i>Duft</i></b>	<i>Weinig, fruchtig und duftend, mit einer guten Harmonie zwischen den Rebsorten.</i>
<b><i>Geschmack</i></b>	<i>Elegant, diskret tanninhaltig, mit einer guten Ausgewogenheit zwischen den Rebsorten, unterstützt durch einen ausgezeichneten Säuregehalt.</i>
<b><i>Lagerfähigkeit</i></b>	<i>Über 5 Jahren</i>
<b><i>Alkoholgehalt</i></b>	<i>13 Vol.%</i>
<b><i>Vinifikation</i></b>	<i>Die verschiedenen Reben werden getrennt geerntet und im Stahltank mit einer Mazerationszeit von 10 bis 20 Tagen vinifiziert. Partielle Reifung von Cabernet Sauvignon in Eichenbarriquen von zweiten und dritten Passage.</i>
<b><i>Ausschanktemperatur</i></b>	<i>Es wird empfohlen, bei 18° C zu servieren.</i>
<b><i>Speisebegleitung</i></b>	<i>Vorspeise, rotes Fleisch, Käse.</i>