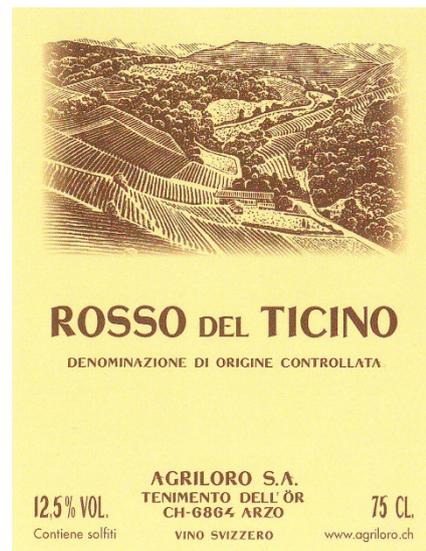


Rosso del Ticino

Rosso del Ticino
Denominazione di Origine Controllata



<i>Provenance</i>	<i>Région collinaire du Mendrisiotto</i>
<i>Cépages</i>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>
<i>Couleur</i>	<i>Rouge rubis de bonne intensité</i>
<i>Prafum</i>	<i>Vineux, fruité et parfumé, avec une bonne harmonie entre les cépages.</i>
<i>Goût</i>	<i>Élégant, discrètement tannique, avec un bon équilibre entre les cépages soutenu par une acidité optimale.</i>
<i>Vieillessement</i>	<i>Plus de 5 ans</i>
<i>Teneur en alcool</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vieillessement</i>	<i>Les différents cépages sont récoltés et vinifiés séparément dans des cuves en acier-inox avec un temps de macération de 10 à 20 jours. Vieillessement partiel du Cabernet Sauvignon en barriques de deuxième et troisième passage.</i>
<i>Température de service</i>	<i>Il est conseillé de servir à 18° C.</i>
<i>Accompagnement</i>	<i>Entrées, viande rouge, fromages.</i>