

# ROSSO DEL TICINO

*Rosso del Ticino*  
*Denominazione di Origine Controllata*



<i>Provenienza</i>	<i>Zone collinari della regione del Mendrisiotto</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino di buona intensità</i>
<i>Profumo</i>	<i>Vinoso, fruttato e fragrante, con una buona armonia fra i vitigni.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Elegante, discretamente tannico, con un buon equilibrio fra i vitigni sostenuto da un'ottima acidità.</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>Oltre 5 anni</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>I vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente in acciaio con tempi di macerazione dai 10 ai 20 giorni. Affinamento parziale del Cabernet Sauvignon in barriques di secondo e terzo vino.</i>
<i>Osservazioni</i>	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	<i>Primi piatti, carni rosse, formaggi.</i>