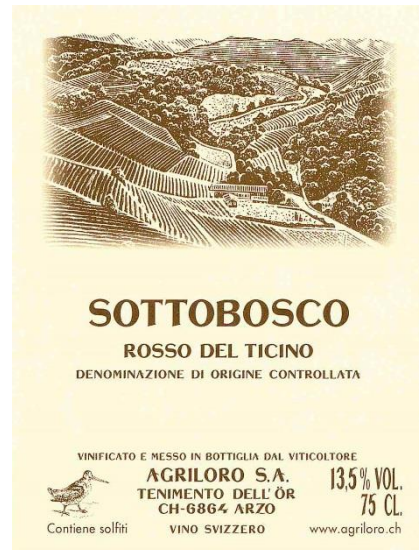


SOTTOBOSCO

Rosso del Ticino
Denominazione di Origine Controllata



| | |
|----------------------------|--|
| Herkunft | <i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo</i> |
| Rebsorte | <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i> |
| Farbe | <i>Kräftiges Rubinrot mit leichten violetten Reflexen</i> |
| Duft | <i>Intensiv und elegant, mit einer Note von schwarzen Beerenfrüchte. Hervorragende Harmonie der Rebensorten mit einer leichten Dominanz von Cabernet Sauvignon.</i> |
| Geschmack | <i>Harmonisch, ausgewogen und elegant, recht weiche, jedoch präsen- te Gerbstoffe, gestützt durch eine schöne Säure.</i> |
| Lagerfähigkeit | <i>über 10 Jahre</i> |
| Alkoholgehalt | <i>13 Vol.%</i> |
| Vinifikation | <i>Die vier Sorten werden getrennt gelesen und gekeltert, bis 30 Tage Mazeration in Stahl- und Eichenbottich. Der Ausbau erfolgt danach 20 Monate und in französischen Barriques, 35% neu, 65% im zweiten und dritten Durchgang.</i> |
| Ausschanktemperatur | <i>Wir empfehlen den Wein mit einer Temperatur von 18° C zu servieren.</i> |
| Speisebegleitung | <i>Hauptgerichte, rotes Fleisch, Wild und Käse</i> |