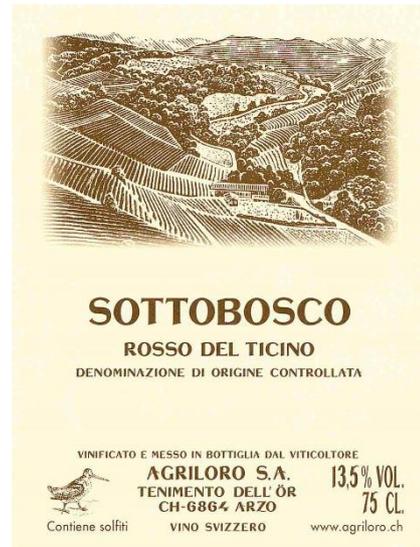


# SOTTOBOSCO

*Rosso del Ticino*  
*Denominazione di Origine Controllata*



<b>Herkunft</b>	<i>Hügelzonen in der Region Mendrisiotto: Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo</i>
<b>Rebsorte</b>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>
<b>Farbe</b>	<i>Kräftiges Rubinrot mit leichten violetten Reflexen</i>
<b>Duft</b>	<i>Intensiv und elegant, mit einer Note von schwarzen Beerenfrüchte. Hervorragende Harmonie der Rebensorten mit einer leichten Dominanz von Cabernet Sauvignon.</i>
<b>Geschmack</b>	<i>Harmonisch, ausgewogen und elegant, recht weiche, jedoch präsenre Gerbstoffe, gestützt durch eine schöne Säure.</i>
<b>Lagerfähigkeit</b>	<i>über 10 Jahre</i>
<b>Alkoholgehalt</b>	<i>13 Vol.%</i>
<b>Vinifikation</b>	<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>
<b>Ausschanktemperatur</b>	<i>Wir empfehlen den Wein mit einer Temperatur von 18° C zu servieren.</i>
<b>Speisebegleitung</b>	<i>Hauptgerichte, rotes Fleisch, Wild und Käse</i>