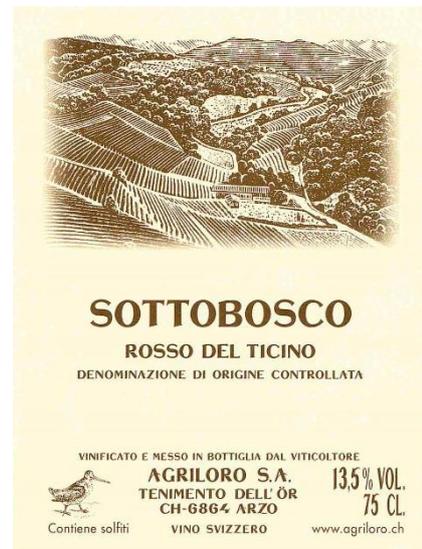


SOTTOBOSCO

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, Petit Verdot</i>
<i>Couleur</i>	<i>Rouge intense avec reflets légèrement pourpres</i>
<i>Parfum</i>	<i>Intense et fin, rappelle des fruits noirs, belle harmonie entre les cépages, avec une légère dominance du Cabernet - Sauvignon</i>
<i>Goût</i>	<i>Harmonique, équilibré et élégant, tanins relativement souples mais bien présents qui s'affinent ultérieurement avec le vieillissement en bouteille</i>
<i>Vieillessement</i>	<i>10 ans et plus</i>
<i>Teneur en alcool</i>	<i>13 Vol. %</i>
<i>Vinification</i>	<i>Les cépages sont vendangés et vinifiés séparément. 20 jours de macération et plus en cuves tronconiques de chêne, fermentation malolactique et élevage pour presque deux ans en barriques d'origine française 35% neuves et 65% de deuxième et troisième passage.</i>
<i>Température de service</i>	<i>18° C.</i>
<i>Accompagnement</i>	<i>Plats principaux, viandes rouges, chasse et fromages</i>