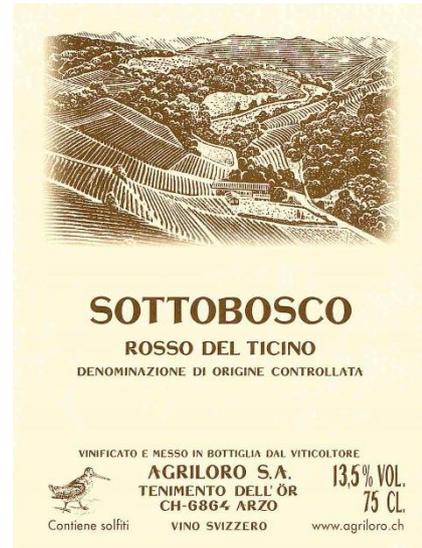


SOTTOBOSCO

Rosso del Ticino
Denominazione di Origine Controllata



Provenienza	<i>Zone collinari della regione del Mendrisiotto.</i>
Vitigni	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot.</i>
Colore	<i>Rosso rubino intenso con riflessi violacei.</i>
Profumo	<i>Intenso ed elegante, con una nota di frutta a bacca nera. Ottima armonia dei vitigni con una leggera dominanza del Cabernet Sauvignon.</i>
Sapore	<i>Armonico, equilibrato ed elegante. Tannini relativamente morbidi e ben presenti sostenuti da una bella acidità.</i>
Invecchiamento	<i>Oltre 10 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>I vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente in acciaio e tini di rovere con macerazioni fino a 30 giorni. La fermentazione malolattica e l'affinamento di 20 mesi avvengono in barriques di rovere francese per il 35% nuove ed il restante di secondo e terzo passaggio.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Primi piatti importanti, carni rosse, selvaggina e formaggi.</i>