

# PETIT VERDOT

*Rosso del Ticino*  
*Denominazione di Origine Controllata*

<i>Provenienza</i>	<i>Tenimento dell'ör - Arzo.</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Petit Verdot.</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino intenso con riflessi violacei.</i>
<i>Profumo</i>	<i>Intenso ed elegante, con note speziate e di piccoli frutti a bacca nera.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Armonico, equilibrato ed elegante. Complesso ed avvolgente al palato con tannini presenti, ma maturi. Ottima persistenza e lunghezza .</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>Oltre 10 anni</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Vendemmiato ad inizio ottobre e vinificato in acciaio con macerazione per 20 giorni. La fermentazione malolattica e l'affinamento di 20 mesi avvengono in barriques di rovere francese per il 50% nuove ed il restante di secondo passaggio.</i>
<i>Osservazioni</i>	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	<i>Primi piatti importanti, carni rosse, selvaggina e formaggi.</i>