

Amphoren-Linie

GLORIE

Merlot -Ticino

Denominazione di origine Controllata

<i>Herkunft</i>	<i>Mendrisiotto "Tenimento La Prella", im Quartier von Genestrerio gelegen</i>
<i>Traubensorte</i>	<i>Merlot</i>
<i>Farbe</i>	<i>Leuchtendes, intensives rubinrot</i>
<i>Duft</i>	<i>An der Nase besonders fruchtig, sehr intensiv und nachhaltig. Typischer Duft nach Merlot-Beeren.</i>
<i>Geschmack</i>	<i>Der Gaumen widerspiegelt den Reichtum seines aromatischen Duftes. Die kräftige Struktur wird durch einen guten Säuregehalt unterstützt. Es ist ein eleganter, harmonischer Wein mit runden Tanninen und einem besonders langen Abgang.</i>
<i>Lagerfähigkeit</i>	<i>Über 5/6 Jahre</i>
<i>Alkoholgehalt</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vinifikation</i>	<i>Die Trauben wurden von Hand geerntet und in 1.700 Liter fassenden Cocciopesto-Amphoren vinifiziert. Nach einer 10-tägigen Fermentierung wurde der Wein eine weitere Woche lang eingemaischt. Während dieser Zeit wurde der Trester regelmäßig von Hand gepresst. Nach dem Abstich wurde die Reifung in der gleichen Amphore für 10 Monate in Anwesenheit des feinen Hefesatzes fortgesetzt.</i>
<i>Ausschanktemperatur</i>	<i>Er wird am besten bei einer Temperatur von 16/18°C serviert. Hervorragend als Aperitifbegleiter geeignet.</i>
<i>Speisebegleitung</i>	<i>Rotes Fleisch, Federwild, edles Geflügel, typische Gerichte der Tessiner Küche und gut gereifter Käse aus unserer Region.</i>