

MERLOT RISERVA DELL'ÖR

Ticino
Denominazione di Origine Controllata



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigno	<i>Merlot 100 %</i>
Colore	<i>Rosso rubino intenso con riflessi violacei</i>
Profumo	<i>Intenso, complesso e persistente, con un'ottima eleganza.</i>
Sapore	<i>Complesso, intenso ed avvolgente, ricco di aromi a sostegno di una struttura importante, che si affina con l'invecchiamento in bottiglia.</i>
Invecchiamento	<i>Oltre 10 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol. %</i>
Vinificazione	<i>Lunga macerazione in tini di rovere. Fermentazione malolattica ed ulteriore affinamento di oltre 20 mesi in barriques di rovere francese per il 50% nuove ed il restante di secondo vino.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Piatti principali, carni rosse, selvaggina e formaggi.</i>