

ORO ROSSO

Rosso del Ticino
Denominazione di Origine Controllata



<i>Provenienza</i>	<i>Zone collinari del Mendrisiotto</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Galotta, Pinot Nero.</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino intenso</i>
<i>Profumo</i>	<i>Vinoso ed armonico con un buon equilibrio tra i vitigni.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Elegante, discretamente tannico, di media struttura e vivace acidità.</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>Oltre 7 anni</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>I vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente con tempi di macerazione dai 10 ai 20 giorni. Fermentazione malolattica ed affinamento in barriques di secondo e terzo passaggio. L'assemblaggio definitivo avviene solo prima dell'imbottigliamento.</i>
<i>Osservazioni</i>	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	<i>Piatti principali e formaggi.</i>