

Prioria della Torre

Rosso del Ticino
Denominazione di origine Controllata



Provenienza	<i>Vigneti che circondano la Prioria della Torre e la chiesa di San Sisino nel nucleo storico di Mendrisio</i>
Vitigni	<i>Merlot 85% e Cabernet Franc 15%</i>
Colore	<i>Rosso rubino brillante e di buona intensità.</i>
Profumo	<i>Al naso è particolarmente fruttato misto alle note speziate, di ottima intensità e persistenza. Il Merlot domina con la sua fragranza e con sentori di frutti di bosco. Il Cabernet Franc nobilita il bouquet con le sue caratteristiche varietali, in particolare con note di ciliegia e spezie.</i>
Sapore	<i>Il palato rispecchia notevolmente il profumo con la sua ampiezza e fragranza aromatica. La sua struttura è valida e sostenuta da una buona acidità. È un vino elegante, armonico, con una buona tannicità e un finale particolarmente lungo.</i>
Invecchiamento	<i>Oltre 5 anni</i>
Grado alcolico	<i>12.5 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>I vitigni sono vendemmiati contemporaneamente e vinificati assieme in fermentini di acciaio ad una temperatura di 26/28°C. La fermentazione dura di 8 giorni è seguita da una macerazione post fermentativa di 10 giorni. Dopo la svinatura e pressatura soffice, l'affinamento è proseguito in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 18 mesi.</i>
Servizio	<i>È preferibile decantare il vino prima di servirlo in quanto soggetto alla formazione di un leggero deposito naturale durante l'invecchiamento.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Carni rosse, selvaggina da piuma, pollame nobile, piatti tipici della cucina Ticinese e formaggi dei nostri alpeggi di buona stagionatura</i>