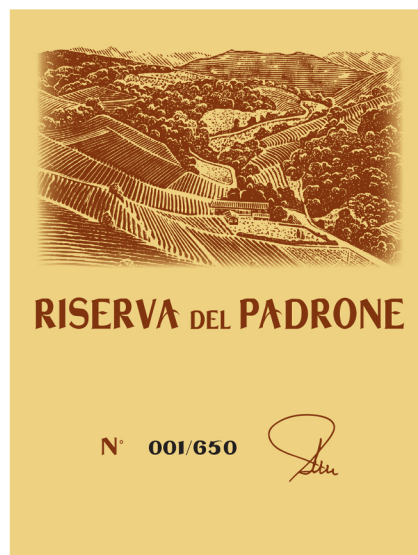


RISERVA DEL PADRONE

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

2021



<i>Provenienza</i>	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Merlot 40%, Cabernet Franc 30%, Cabernet Sauvignon 30%</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino intenso con riflessi violacei</i>
<i>Profumo</i>	<i>Austero, intenso, persistente, con un'ottima complessità ed eleganza.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Complesso, intenso e ricco di aromi a sostegno di una struttura importante, che si affina con l'invecchiamento in bottiglia. Un vino da gustare nelle grandi occasioni</i>
<i>Invecchiamento</i>	<i>Oltre 10 anni</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>13,5 Vol.%</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Viene realizzato esclusivamente nelle migliori annate. Dopo una lunga macerazione in tini di rovere la fermentazione malolattica e l'ulteriore affinamento di oltre 30 mesi avvengono in barriques di rovere francese nuove.</i>
<i>Osservazioni</i>	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	<i>Piatti principali, carni rosse, selvaggina e formaggi.</i>