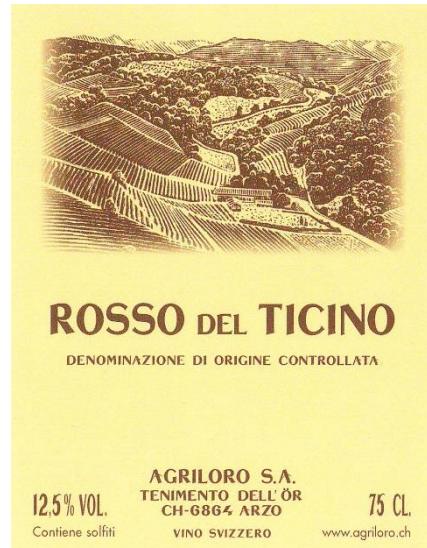


ROSSO DEL TICINO

Rosso del Ticino
Denominazione di Origine Controllata



Provenienza	Zone collinari della regione del Mendrisiotto
Vitigni	<i>Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Marselan, Gamaret</i>
Colore	<i>Rosso rubino di buona intensità</i>
Profumo	<i>Vinoso, fruttato e fragrante, con una buona armonia fra i vitigni.</i>
Sapore	<i>Elegante, discretamente tannico, con un buon equilibrio fra i vitigni sostenuto da un'ottima acidità.</i>
Invecchiamento	<i>Oltre 5 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol. %</i>
Vinificazione	<i>I vitigni vengono vendemmiati e vinificati separatamente in acciaio con tempi di macerazione dai 10 ai 20 giorni. Affinamento di tutti i vitigni in barriques di secondo e terzo vino.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Primi piatti, carni rosse, formaggi.</i>