



Castelrotto Ticino DOC Riserva

Vinificazione in stile bordolese in vasche di acciaio inox termocondizionate. Fermentazione malolattica in barriques francesi da 225 l. "Elvage" 18 mesi in barriques.

Uve: Merlot

Zona di produzione: Tenuta Tamborini, Castelrotto - Malcantone (Ticino)

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: rosso cupo con riflessi granati

Profumo: ampio ventaglio che si apre su note di spezie dolci, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di caramello e pasticceria

Sapore: molto ricco, caldo, con buona carica tannica e un finale persistente

Temperatura di servizio: servire in ampio bicchiere "Ballon" a 17° C. (temperatura cantina)

Invecchiamento: 6 - 8 anni

Accostamento: carni brasate, in umido o in "civet", stinco di vitello cotto al forno e formaggi di montagna stagionati