



## **Porza - Tenuta San Rocco Ticino DOC**

Il vigneto della Tenuta San Rocco, nel Comune di Porza. Si trova su una magnifica terrazza rivolta a Sud Est, sopra a Lugano da dove si possono ammirare dall'alto la città e il golfo. Una resa per ettaro bassa e caratteristiche pedoclimatiche particolarmente favorevoli, rendono questo vino un prodotto "tipé terroir".

**Uve:** Merlot

**Zona di produzione:** Tenuta San Rocco, Porza

### **Proprietà organolettiche e caratteristiche:**

**Colore:** rosso rubino carico riflessi purpurei

**Profumo:** al naso si presenta con note fruttate che richiamano i frutti di bosco mora cassis ben equilibrate e integrate con sensazioni dolci come spezia dolce, pasticceria e caramello, nel finale leggere note tostate

**Sapore:** in bocca buona sapidità, succoso leggera nota minerale, di buon corpo, intenso e persistente tannini compatti

**Temperatura di servizio:** servire in ampio calice " Bordeaux" a 18-20° C

**Invecchiamento:** atto all'invecchiamento (3 - 5 anni)

**Accostamento:** paste con sughi saporiti , risotti, carni rosse anche con marinature importanti