



CUVÉE SETTANTANNI Merlot Ticino Doc 2011

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: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: rosso cupo con riflessi granati

Profumo: ampio ventaglio che si apre su profumi fruttati, cassis, mora; note balsamiche e caramello, crema pasticcera e di torrefazione

Sapore: molto ricco, caldo, con tannini dolci e un finale persistente

Conservazione: 4 - 8 anni

Temperatura di servizio: servire in ampio bicchiere " Ballon " a 17° C

Accostamento: carni rosse grigliate come costata della valle della Simmen, carré d'agnello e formaggi di montagna stagionati