



R O S S O

TERRENOBILI®



TERRENOBILI Svizzera Italiana IGT 2014

Questo vino rosso Ticinese, è prodotto con uve Merlot e Arinarnoa coltivate su diverse parcelle sparse tra le colline del Ticino.

È vinificato secondo le tecniche moderne, con l'obiettivo di estrarre soprattutto i profumi primari e pochi tannini.

Risultato:

Si tratta di un vino morbido, molto delicato, estremamente fruttato, fine e armonico.

Uve: Merlot e Arinarnoa

Zona di produzione: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: rosso rubino carico riflessi violacei

Profumo: giovane, fruttato si riconosce la prugna e la mora con finale speziato

Sapore: fragrante, intenso e morbido

Temperatura di servizio: 18-20° C

Invecchiamento: da bere giovane entro 2-3 anni

Accostamento: antipasti di carne , carni da cortile, mailino e formaggi d'Alpe

TAMBORINI CARLO SA, Via Serta 18, CH - 6814 Lamone, Tel. +41 91 935 75 45, Fax +41 91 935 75 49

www.tamborinivini.ch; e-mail: info@tamborinivini.ch