



Tinto Forte Vintage 2013 Invecchiato 3 anni in barriques

Uve: Merlot

Zona di produzione: Ticino

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: Colore rosso rubino con riflessi amaranto/granati

Profumo: Al naso è ampio, con bouquet di prugne sotto spirito e si apre ad una spaziatura di tè nero, rooibos, cannella, chiodi di garofano e viola appassita

Sapore: In bocca ricca, di corpo, dolce con trama tannica equilibrata. Nel finale si gode della gustosità della grappa con buona chiusura dolce e amaro di erbe di montagna. Ci si può attardare su ricordi di sigaro, rhum e cioccolato.

Accostamento: ottimo vino da dessert o da utilizzare quale contorno su panna cotta, torte di cioccolato, torte di castagne, ottimo abbinamento anche con formaggi tipo gorgonzola dolce e cremoso, vacherin dolce, da provare anche per aromatizzare gelati alla vaniglia bourbon.