



Comano Ticino DOC Riserva

Il Comano proviene da vigneti collinari terrazzati. Esposti a sud sud/ovest a ca. 400 m s/m nel Comune omonimo. Per la vinificazione di queste uve è stato scelto il metodo "bordolese", ossia un lungo intinamento e la maturazione (20 mesi) in "barriques" che conferiscono al vino, dopo qualche anno di affinamento in bottiglia, un sapore ed un'armonia straordinari ed inconfondibili. Tutti i dettagli per la buona conservazione sono oggetto della massima attenzione. La produzione si aggira mediamente a 500 gr per mq.

Uve: Merlot

Zona di produzione: Comano

Proprietà organolettiche e caratteristiche:

Colore: di un bel colore cupo, profondo e impenetrabile con riflessi granati

Profumo: apre su un ampio ventaglio aromatico in continua evoluzione, note dolci di spezie fini, caramello, pasticceria e marasca sotto spirito con una vena minerale fresca e mentolata

Sapore: in bocca caldo e di gran corpo con tannini fitti e succosi e nel retrogusto tornano note speziate, tostate e balsamiche un vino di cui si scoprono nuove caratteristiche aromatiche ad ogni sorso

Temperatura di servizio: 18° C si consiglia di servirlo in ampi Ballon

Invecchiamento: atto all'invecchiamento (6 - 8 anni)

Accostamento: piatti importanti della cucina internazionale, carni rosse e selvaggina