



SANZENO COSTAMAGNA Ticino DOC Riserva 2013

Der Weinberg Costamagna mit einer Fläche von 5 ha liegt im Herzen des Landguts SanZeno in der Gemeinde Lamone, etwa fünf Kilometer nördlich von Lugano. Die optimale Auslage nach Süd / Süd-West, auf 400 m^ü/M und die mittelsäurigen Böden deuten auf eine ideale Ausgangslage für den Rebbau hin. Der Weinberg Costamagna, der aus den Jahren 1975-1980 stammt, wurde im Jahre 1999 von Claudio Tamborini erworben, um daraus den Paradewein seiner Produktion zu kreieren.

Traubensorte: Merlot
Das Traubengut wurde Ende September 2013 gelesen.

Herkunft: Lamone, Tessin - Weingut Tamborini

Im Keller: Dauer der Maischegärung: 20 Tage
Malolaktische Gärung in neuen Barriques aus Eichenholz
Der Wein wird 18 Monate lang in Barriques gereift

Organoleptische Spezifikatinnen und Eigenschaften:

Farbe: Starkes Rot mit granatroten Reflexen

Nase: Das Bouquet beginnt mit frischen und würzigen Noten und entwickelt sich zu schönen Aromen wie Rotbeeren, feinem Gewürz und Gebäcknoten.

Gaumen: Im Gaumen viel Stoff, grosse Struktur und Eleganz. Ein harmonischer, balancierter Wein mit würzigen und mineralischen Noten, reich an samtigen Tanninen; lang anhaltendes Finale

Lagerfähigkeit: Alterungspotenzial bei idealer Lagerung.

Trinktemperatur: 18°C, die Flasche kurze Zeit vorher entkorken. In großen Kristallgläsern servieren

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Passt zu: Hauptgerichten aus rotem Fleisch, Federwild und reifem Alpkäse