

## Gatto Nero



### Denominazione del vino:

GATTO NERO  
Spumante Brut Svizzera Italiana IGT

### Zona di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

### Vitigno:

100% uve rosse Merlot.

### Tecnica di vinificazione:

Vinificazione in bianco delle nostre uve rosse Merlot. Pigiatura e torchiatura in modo soffice, fermentazione a bassa temperatura del primo mosto fiore, successiva spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat.

### Caratteristiche:

Spumante dal colore paglierino chiaro, limpido, di estrema finezza e persistenza aromatica; perlage fine e costante. Ottimo come aperitivo, con piatti di pesci e crostacei, oppure da tutto pasto.

**Tenore alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 6°-10° C.

**Invecchiamento:** 3-4 anni con bottiglie coricate.



PARRAVICINI  
vitivinicoltori

Ufficio · Cantina · Produzione  
Via alle Corti 55  
6873 Corteglia (Ticino)  
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75  
Mob. + 41 79 620 92 25



info@parravicini.ch  
www.parravicini.ch