

I Cavri



Denominazione del vino:

I CAVRI
Rosso della Svizzera Italiana IGT
Barriques

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

100% Merlot.

Tecnica di vinificazione:

Fermentazione prolungata in vasche d'acciaio, seguita da un'invecchiamento di 15 mesi in barriques francesi di tre diversi legni: «Allier», «Tronçais», «Nevers». Ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia prima della vendita.

Caratteristiche:

Rosso porpora intenso, dal profumo marcato di spezie, (pepe in grani e bacche di frutta rossa) vino di buon corpo armonico e giustamente tannico si abbina ad arrostiti di carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Tenore alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Invecchiamento: 6-7 anni.

NOTE:

- Medaglia d'oro, annata «1995» al Concorso Internazionale Vini di Montagna di Aosta.
- Medaglia d'argento, annate «1997», «1999» e «2000» al Concorso Internazionale Vini di Montagna ad Aosta.
- Medaglia d'argento annata «1998» al Concorso Internazionale Expovina 2000 di Zurigo.
- Guida Veronelli: vendemmia «2002», punti 89, 2 stelle.



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