

La Crus



Denominazione del vino:

LA CRUS

Rosso della Svizzera Italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

100% Merlot.

Tecnica di vinificazione:

In modo tradizionale con fermentazione in vasche d'acciaio inox. Affinamento prima dell'imbottigliamento di sei mesi in botti di rovere e vasche d'acciaio.

Caratteristiche:

Rosso rubino dalle sfumature violacee; ha sentore di fieno tipico del vitigno; fruttato, leggermente tannico, di buon corpo, vino da tutto pasto da accompagnare a salumi, paste, pizze, grigliate, carni bianche o rosse fredde.

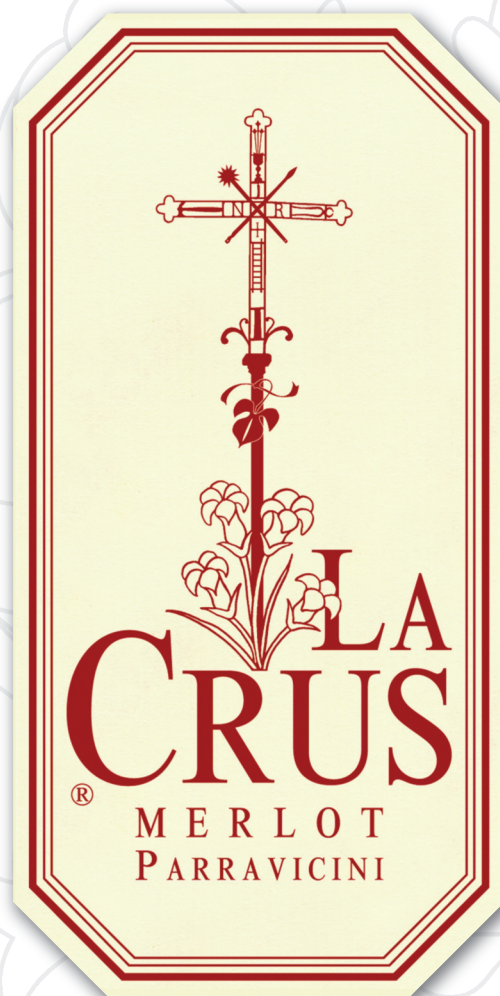
Tenore alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 15°-17° C.

Invecchiamento: 5-7 anni.

NOTE:

- Medaglie d'argento, annate «1996» e «1997» al Concorso Internazionale Vini di Montagna di Aosta.
- Guida Veronelli: vendemmia «2004», punti 89, 3 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