

Rosignolo



Denominazione del vino:

ROSIGNOLO

Rosato della Svizzera Italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

100% Merlot.

Tecnica di vinificazione:

Fermentazione termocontrollata a bassa temperatura per conservare profumi e aromi delicati, affinamento in vasche d'acciaio per tre mesi prima della messa in bottiglia.

Caratteristiche:

Rosa tenue dal profumo intenso e fruttato, secco giustamente acidulo si accompagna a antipasti, primi piatti ai ragù, carni bianche di pollo e coniglio, uova in genere.

Tenore alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

Invecchiamento: 3-4 anni.


NOTE:

- Medaglia d'oro, annata «1997» al Concorso Internazionale Vini di Montagna di Aosta.



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