

Rosso dei Venti



Denominazione del vino:

ROSSO DEI VENTI

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 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 di grande versatilità, accompagna dai piatti più semplici ai più raffinati e complessi.

Tenore alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Invecchiamento: 3-4 anni.


NOTE:

- Questo nostro nuovo Merlot è nato con l'idea di sfruttare al meglio l'eventuale maggior produzione di uva così da ottenere un vino di qualità ma più leggero, adatto al consumo quotidiano avendo un prezzo molto contenuto.



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