

Sassariente

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl – 50 cl

Linea Terroir

Vitigno: Merlot da vigneti scelti della sponda destra del fiume Ticino ai piedi del monte Sassariente.

Vinificazione: Tradizionale con macerazione prolungata sulle bucce.

Caratteristiche: Colore rosso granato. All'olfatto ha sentori di frutti di bosco e note speziate. Al gusto è vino di buon corpo, armonico con dei solidi tannini.

Temperatura: Mescere a 18°C.

Gastronomia: Arrostiti, carni rosse, selvaggina e formaggi.

Rebsorte: Merlot aus auserwählten Weinbergen am rechten Ufer des Ticinoflusses, zu Füßen des Monte Sassariente.

Vinifikation: Traditionell, mit verlängerter Mazeration auf den Schalen.

Charakter: Granatrote Farbe. In der Nase spielen würzige Noten, sowie Waldbeeren. Im Gaumen ist er ein körperreicher, harmonischer Wein mit ausgeprägten Tanninen.

Temperatur: Servieren mit 18°C.

Gastronomie: Braten, rotes Fleisch, Wild, Käse.

Cépage: Merlot de vignobles sélectionnés de la rive droite du Tessin au pied du mont Sassariente.

Vinification: Traditionnelle avec macération prolongée sur les pellicules.

Caractère: Robe rouge grenat. Au nez il a des notes d'épices et de fruits rouges. En bouche c'est un vin qui a du corps, harmonieux avec de solides tanins.

Température: Servir à 18°C.

Gastronomie: Rôtis, viandes rouges, gibier et fromages.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Matasci Fratelli SA
Via Verbano 6 | CH - 6598 Tenero-Ticino
Tel. 091 735 60 11 | Fax 091 735 60 19
info@matasci-vini.ch | info@matasci-vini.ch