

Selezione d'Ottobre

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl - 50 cl - 37,5 cl - 150 cl

Vitigno: Merlot proveniente da vigneti selezionati del Ticino.

Vinificazione: Macerazione di durata limitata a pochi giorni a temperatura controllata.

Caratteristiche: Colore rosso rubino. All'olfatto è fresco e fruttato. Al palato ha corpo armonico ed equilibrato. Vino piacevole non impegnativo.

Temperatura: Mescere a 17°C.

Gastronomia: Paste, risotti, carni bianche, torta salata alle verdure.

Rebsorte: Merlot aus auserwählten Tessiner Weinbergen.

Vinifikation: Mazeration während wenigen Tagen bei kontrollierter Temperatur.

Charakter: Rubinrote Farbe. In der Nase frisch und fruchtig. Im Gaumen hat er einen harmonischen und ausgewogenen Körper. Ein sehr angenehmer und schmeichelnder Wein.

Temperatur: Servieren mit 17°C.

Gastronomie: Teigwaren, Risotto, weisses Fleisch, Gemüsewähe.

Cépage: Merlot du Tessin, provenant de vignes sélectionnées.

Vinification: Temps de macération limité à quelques jours et à température contrôlée.

Caractère: Robe rubis. Nez fruité et frais. En bouche corps harmonieux et équilibré. Vin agréable sans être exigeant.

Température: Servir à 17°C.

Gastronomie: Pâtes, risotto, viandes blanches, tartes salées aux légumes.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

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

Medaglia d'Oro

Grand Prix du Vin Suisse 2023

Medaglia d'Argento

Grand Prix du Vin Suisse 2021

