

# Tre Fratelli

ROSATO DI MERLOT TICINO DOC

Bout. 75 cl

Tre Fratelli souhaite exprimer au mieux le troisième visage du Merlot : le rosé. Issu d'un pressurage doux des raisins Merlot récoltés à la main, le moût est ensuite fermenté à température contrôlée pour donner dans le verre toutes les notes subtiles et élégantes du Merlot vinifié en rosé.

## NOTES GÉNÉRALES

**Variété :** 100% Merlot

**La vinification** est réalisée par pressurage direct des raisins de Merlot. La macération est courte et la prise de couleur s'effectue pendant le cycle de pressurage. La fermentation a lieu à 18°C pendant environ 20 jours dans des cuves en acier inoxydable, suivie d'une fermentation malolactique également dans des cuves en acier inoxydable.

**Vieillessement :** 3 mois en cuves inox sur lies fines.

## NOTES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** rose pâle avec des reflets corail.

**Nez :** notes délicates de petits fruits rouges et notes sucrées.

**Bouche :** excellente fraîcheur, accompagnée d'un bon corps, plein et agréablement doux. Finale minérale, persistante, avec des notes de fruits doux.

## GASTRONOMIE

Idéal à l'apéritif, avec des hors-d'œuvre légers ou un plat tressois avec de la charcuterie et du fromage.



**MATASCI**  
— 1921 —