

Villa Jelmini

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl - 37,5 cl

Vitigno: Merlot proveniente da vigneti selezionati del Ticino.

Vinificazione: Breve macerazione sulle bucce per estrarre pochi tannini.

Caratteristiche: Colore rosso rubino. All'olfatto è fresco e fruttato. Al palato è piacevole senza essere impegnativo e moderatamente tannico.

Temperatura: Mescere a 17°C.

Gastronomia: Antipasti, primi piatti, carni bianche, piatti a base di verdure.

Rebsorte: Merlot aus auserwählten Tessiner Weinbergen.

Vinifikation: Kurze Mazeration auf den Schalen um wenig Tannine zu gewinnen.

Charakter: Rubinrote Farbe. In der Nase frisch und fruchtig. Im Gaumen ist er angenehm ohne schwer zu sein; mässig tanninhaltig.

Temperatur: Servieren mit 17°C.

Gastronomie: Vorspeisen, Hauptspeisen, weisses Fleisch, aus Gemüsen bestehende Gerichte.

Cépage: Merlot provenant de vignes sélectionnées du Tessin.

Vinification: Courte macération sur les pellicules pour extraire peu de tanins.

Caractère: Nez fruité et frais. En bouche il est agréable sans être exigeant, il est modérément tannique.

Température: Servir à 17°C.

Gastronomie: Hors-d'œuvre, entrées, viandes blanches et plats de légumes.

