

TERA CREDÀ



DENOMINAZIONE:

TICINO – DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO:

MERLOT

ZONA DI PROVENIENZA:

COLDRERIO

VINIFICAZIONE:

VINIFICAZIONE È TRADIZIONALE. MACERAZIONE DI 30-40 GIORNI E AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE NUOVE PER 12 MESI.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,3 % Vol.

COLORE:

ROSSO RUBINO CARICO CON RIFLESSI GRANATI

PROFUMO:

FRUTTATO ED INTENSO. GRADEVOLMENTE ARMONIOSO E COMPLESSO.

SAPORE:

MORBIDO ALL'ATTACCO, DELICATO ED EQUILIBRATO. AROMI INTENSI, BELL'EQUILIBRIO TRA I CARATTERI FRUTTATI E LA QUALITÀ DEI TANNINI MORBIDI. VINO DI CARATTERE.

INVECCHIAMENTO:

8-10 ANNI

ABBINAMENTI:

CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI, PRIMI PIATTI A BASE DI FUNGHI, RISOTTI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16C-18C