

RISERVA DEL PADRONE

Ticino
Denominazione di Origine Controllata

2013



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigni	<i>Merlot 50%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 25%</i>
Colore	<i>Rosso rubino intenso con riflessi violacei</i>
Profumo	<i>Austero, intenso, persistente, con un'ottima complessità ed eleganza.</i>
Sapore	<i>Complesso, intenso e ricco di aromi a sostegno di una struttura importante, che si affina con l'invecchiamento in bottiglia. Un vino da gustare nelle grandi occasioni</i>
Invecchiamento	<i>Oltre 10 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>Viene realizzato esclusivamente nelle migliori annate. Dopo una lunga macerazione in tini di rovere la fermentazione malolattica e l'ulteriore affinamento di oltre 30 mesi avvengono in barriques di rovere francese nuove.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile servire a 18° C.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Piatti principali, carni rosse, selvaggina e formaggi.</i>