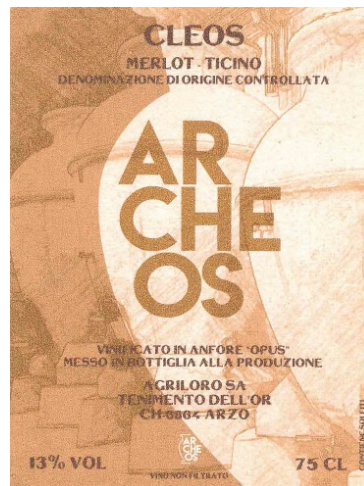


Linea Anfore

CLEOS

Merlot -Ticino
Denominazione di origine Controllata

2015



Provenance	<i>"Tenimento La Prella" situé dans le commune de Mendrisio, zone collinaire de Genestrerio.</i>
Cépage	Merlot
Couleur	Rouge rubis brillant et de bonne intensité.
Parfum	<i>Au nez particulièrement fruité, de belle intensité et persistance, le Merlot résulte très typé avec la fragrance et des parfums de fruits noirs.</i>
Goût	<i>Au palé il reflète de façon remarquable le parfum avec son ampleur et sa fragrance aromatique. Sa structure est soutenue par une bonne acidité. C'est un vin élégant, harmonieux et avec une belle longueur finale.</i>
Vieillessement	Plus de 8 ans
Teneur en alcool	13 Vol. %
Vinification	<i>Les raisins ont été récoltés à la main et vinifiés en amphore de "Cocciopesto" de 1700 litres. Après la fermentation d'une durée de 8 jours le vin est resté en macération pendant plus de 3 semaines. Durant toute cette période un foulage manuel a été régulièrement exécuté. Après un décuvaage et un pressurage léger, l'affinage a eu lieu dans la même amphore pour une période de 10 mois en contact avec ses propres sédiments (lie fine). Le vin n'a subi aucune filtration.</i>
Température de service	18°C
Accompagnement	<i>Viandes rouges, produits de la chasse, plats typiques de la cuisine tessinoise, fromages d'alpage bien mûrs.</i>