

Riserva del Padrone

Rosso del Ticino

Denominazione di Origine Controllata



Herkunft

Hügelzonen in der Region Mendrisiotto

Ausschließlich in außergewöhnlichen Jahren und aus der Auswahl der besten Fässer von Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot entsteht dieser einzigartige und erhabene Wein von großer Struktur, aromatischer Finesse und Komplexität. Ein Wein zum Reifen lassen und Genießen zu besonderen Anlässen.

Rebsorte

56% Merlot 17% Cabernet Franc 17% Cabernet Sauvignon 10% Petit Verdot

Farbe

Intensives Rot mit violetten Reflexen.

Duft

Streng, intensiv, gute Komplexität und bemerkenswerte Eleganz, unterstützt von einem langen Abgang.

Geschmack

Komplex, intensiv und reich an Aromen, die eine wichtige Struktur unterstützen, die mit der Reifung in der Flasche verfeinert wird.

Lagerfähigkeit

10 Jahre und mehr

Alkoholgehalt

13 Vol. %

Vinifikation

Lange Mazeration in kegelförmigen Eichenfässer. Malolaktische Gärung und Reifung für 36 Monate in 100% neuen Fässern aus französischer Eiche.

Ausschanktemperatur

18° C.

Speisebegleitung

Hauptgerichte und Käse, rotes Fleisch, Wildgerichte.