

# CORMANO 2016

**Classificazione:** Ticino DOC

**Vitigno:** Merlot

**Descrizione:** E' un vino potente morbido e armonioso con bei tannini equilibrati e dolci grazie all'affinamento in botti nuove di rovere francese per 18 mesi.

Questo Merlot ha color rubino intenso e concentrato, una salda tessitura di profumi caldi, con note prevalenti di marmellata di more, e sottobosco che emergono in un quadro aromatico pronunciato.

Al **palato** si sviluppa con potenza e gradevolezza grazie ai suoi tannini dolci, rotondi, complessi, mai invasivi segno di grande eleganza ed equilibrio.

La solida costruzione lo rende molto persistente e lungo.

**Beva ottimale:** 2018-2027 conservato in luogo adeguato a temperatura adeguata

Consigli per l'**abbinamento** ed il corretto servizio: ottimo con arrosti di carne rossa, selvaggina in umido, risotti mantecati.

**L'idea:** degustatelo con un ottimo Camembert de Normandie o con le quaglie arrosto.

**Servire** a 16 - 18° C

**Zona di produzione:** vigneti selezionati a Morbio Inferiore, altitudine 300 m.

**Terreni** ghiaiosi, sabbiosi e calcarei

**Età delle viti:** 40 anni.

**Epoca della vendemmia:** fine settembre

**Resa:** 44 hl / ha.

**Vinificazione** : fermentazione e macerazione per 30 giorni in acciaio, ha seguito un affinamento in **barrique nuove** di rovere francese per 17 mesi.

**Alcool:** 13 % vol.

**Acidità:** 5.5 g / litro.

**Formati** disponibili: 75 cl, 150 cl, 300 cl