

CARRARA 2015

Classificazione: Ticino DOC

Vitigno: Merlot

Descrizione: Di colore rosso rubino intenso con riflessi rubino. Un vino che riposa in parte per 12 mesi in nuove barrique spagnole della regione del Rioja. Pertanto dotato di notevole carattere. Un vino fruttato dal quale emergono una nota di composta di frutta, una nota di vaniglia dolce ed elegante tipica delle barriques spagnole, una delicata nota balsamica e un sentore di spezie. Equilibrato e ricco al palato.

Il retrogusto è persistente con una giusta presenza di tannini ed una piacevole freschezza.

Un vino elegante e fine.

Beva ottimale: 2017-2025 conservato in luogo adeguato a temperatura adeguata

Consigli per l'abbinamento ed il corretto servizio: ottimo con arrostiti di carne rossa, brasati, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, primi piatti con sughi ricchi. Ideale per chi ama bere all'aperitivo un vino di una certa struttura.

L'idea: degustatelo con un Alpe Lucomagno o il Pont l'évêque (Normandia)

Servire a 16 – 18° C

Zona di produzione: vigneti selezionati a Morbio Inferiore, altitudine 300 m. Terreni ghiaiosi, sabbiosi e calcarei

Età delle viti: 25 - 40 anni.

Epoca della vendemmia: fine settembre

Resa: 45 hl / ha.

Vinificazione : fermentazione e macerazione per 20 giorni in acciaio, segue un affinamento in barrique nuove di rovere spagnolo.

Alcool: 13 % vol.

Acidità: 4,8 g / litro.

Formati disponibili: 75 cl, 150 cl, 300 cl