

CARONTE 2016

Classificazione: Ticino DOC

Vitigno: merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

Descrizione: Caronte è ottenuto da uve raccolte in vigne con oltre 40 anni di età.

La meticolosa e spasmodica cura che dedichiamo ai vigneti, la severa potatura invernale e lo sfoltimento dei grappoli in eccesso per regolare la bassa produzione consentono la raccolta di un prodotto di estrema qualità e di forte concentrazione.

Colore rosso rubino intenso. L'aroma è molto complesso e presenta una nota fruttata molto concentrata di frutti di bosco, un delicato sentore di spezie e una nota balsamica intensa di eucalyptus abbinato all'elegante nota del legno delle nuove barriques francesi. Equilibrato e ricco al palato.

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

Beva ottimale: 2020-2030 conservato in luogo adeguato a temperatura adeguata

Consigli per l'abbinamento ed il corretto servizio: Questo vino grazie alla sua grande intensità olfattiva e agli aromi di lunga persistenza, al suo incredibile equilibrio e alla sua armonia, si abbina in maniera ottimale alle carni rosse, alla cacciagione in genere ed ai formaggi dai sapori decisi come lo Zincarlin rigorosamente dop della Valle di Muggio.

L'idea: sorvegliatelo con l' Epoisse de Bourgogne.

Servire a 16 – 17° C

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

Età delle viti: 40 - 50 anni.

Epoca della vendemmia: fine settembre

Resa: 35 hl / ha.

Vinificazione : le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata e i mosti vengono ulteriormente concentrati in cantina. Dopo la fermentazione in tini a temperatura controllata, subisce una macerazione di almeno 4 settimane durante la quale il vino si arricchisce di tutti quegli elementi che gli conferiranno ricchezza.

Caronte è stato posto in botti nuove di rovere francese di Allier per 24 mesi . Durante questo periodo ha svolto la completa fermentazione malolattica .

Alcool: 13.5 % vol.

Acidità: 5,6 g / litro.

Formati disponibili: 75 cl, 150 cl, 300 cl. 600 cl