

BEATRICE 2016

Classificazione: Ticino DOC

Vitigno: Merlot

Descrizione: color porpora intenso con riflessi rubino. Aroma ampio, giovane, fruttato (bacche nere e rosse), minerale e delicatamente speziato. Equilibrato al palato con una gradevole presenza di tannini. Persistenza buona con retrogusto fresco, succulento.

Beva ottimale: 2018 – 2022 conservato in luogo adeguato a temperatura adeguata

Consigli per l'abbinamento ed il corretto servizio: insuperabile sui piatti classici della cucina ticinese (polenta e brasato, risotto e luganiga, coniglio arrosto e molti altri piatti tipici) si adatta molto bene, per la sua duttilità ad antipasti, carni rosse. Un vino che si esprime al meglio a tavola, ma ormai di consolidato gradimento negli aperitivi serali.

L'idea: degustatelo con i formaggini passati alti e bassi della Valle di Muggio

Servire a 16 – 18° C

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

Età delle viti: 15 - 30 anni.

Epoca della vendemmia: metà settembre

Resa: 55 hl / ha.

Vinificazione: macerazione per 14 giorni in acciaio e affinamento in acciaio per altri 12 mesi

Alcool: 12.5 % vol.

Acidità: 5.1 g / litro.

Formati disponibili: 50 cl, 75 cl