



<b>Vitigno:</b>	<b>Merlot 100%.</b>
<b>Zona di produzione:</b>	comune di Cugnasco.
<b>Vendemmia:</b>	manuale con selezione dei grappoli, a partire da fine settembre.
<b>Vinificazione:</b>	fermentazione in vasi vinari di acciaio inossidabile e affinamento in botti di rovere.
<b>Tenore alcolico:</b>	13.2% Vol.

---

### Degustazione

<b>Colore:</b>	rosso rubino brillante con leggeri riflessi granata.
<b>Profumo:</b>	franco e fragrante, molto tipico della varietà. Si presenta con note particolarmente fruttate che ricordano i frutti di bosco freschi, ma anche la marmellata di ciliegie nere e di susine. Delle leggere e gradevoli note vanigliate sottolineano un passaggio in rovere ottimamente gestito per la tipologia di vino.
<b>Sapore:</b>	ampio, caldo e di ottimo equilibrio. I tannini sono presenti ma delicati e setosi. Il finale è lungo e piacevole.

---

**Conservazione:** mantenere le bottiglie coricate in locali con temperatura costante. È un vino pronto da bere e si può conservare in cantina per 3 - 4 anni

**Abbinamenti:** si accosta perfettamente ai classici piatti della cucina ticinese come affettati, risotti, piatti a base di carne suina e bovina con vari tipi di cottura, come pure ai formaggi dei nostri alpeggi, sia di media che di lunga stagionatura.

**Produzione:**  800      **Temperatura di servizio:**  18°C