



<b>Vitigno:</b>	<b>Merlot 100%.</b>
<b>Zona di produzione:</b>	comuni di Manno e Bedano.
<b>Vendemmia:</b>	manuale con selezione dei grappoli, a partire da fine settembre.
<b>Vinificazione:</b>	fermentazione e affinamento in vasi vinari di acciaio inossidabile.
<b>Tenore alcolico:</b>	12.5% Vol.

---

### Degustazione

<b>Colore:</b>	rosso rubino brillante con leggeri riflessi porpora.
<b>Profumo:</b>	franco e molto tipico della varietà, con note fruttate che ricordano i frutti di bosco freschi ma anche la loro marmellata.
<b>Sapore:</b>	ampio, caldo e di ottimo equilibrio. I tannini sono presenti ma non aggressivi Il finale è lungo e piacevole.

---

<b>Conservazione:</b>	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.	
<b>Abbinamenti:</b>	è un vino che grazie alla sua freschezza e alla sua struttura si accosta molto bene a degli affettati e ai classici piatti della cucina ticinese come risotti e piatti a base di carne, anche brasati. Si presta pure per accompagnare formaggi dei nostri alpeggi sia giovani che di media stagionatura.	

<b>Produzione:</b>	 2700	<b>Temperatura di servizio:</b>	 18°C
--------------------	--	---------------------------------	--