

Goccia di Luna



Denominazione del vino:

GOCCIA DI LUNA
Rosso della Svizzera Italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

85% Barbera – 15% Merlot.

Tecnica di vinificazione:

In modo tradizionale con fermentazione in vasche d'acciaio inox. Affinamento prima dell'imbottigliamento di sei mesi in botti di rovere e vasche d'acciaio.

Caratteristiche:

Piccolissima produzione ottenuta da uve Barbera coltivate nei nostri vigneti di Castel San Pietro. Vino fruttato, leggermente tannico, di buon corpo, vino da tutto pasto da accompagnare a salumi, paste al ragù, carni rosse, arrosti e selvaggina.

Tenore alcolico: 12,5% vol.


Temperatura di servizio: 15°-17° C.

Invecchiamento: 5-7 anni.



PARRAVICINI
viticoltori

Ufficio · Cantina · Produzione
Via alle Corti 55
6873 Corteglia (Ticino)
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75
 Mob. + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch
www.parravicini.ch