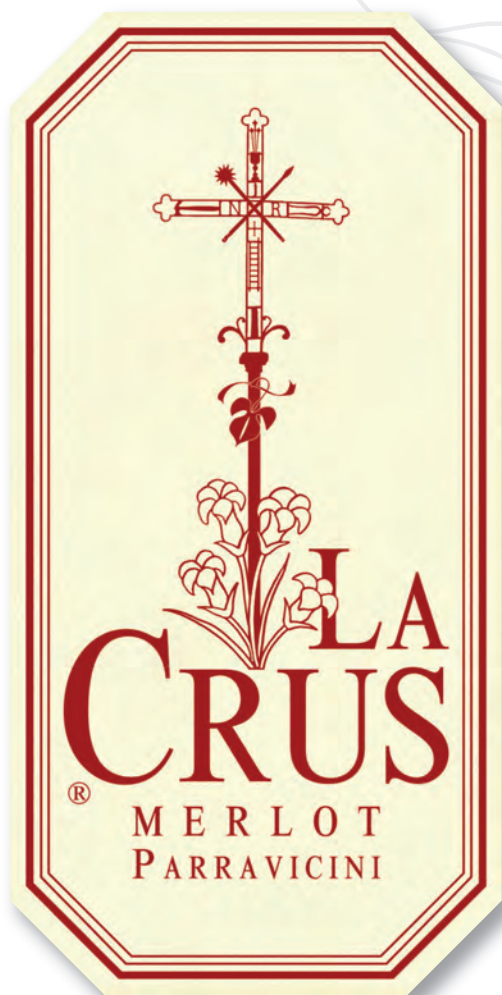




...vinum Divinum

Luca e Antonio Parravicini
Vitivinicoltori
Via alle Corti 55
6873 Corteglia (Svizzera)
Tel. + 41 91 630 21 75
Fax + 41 91 646 50 13
Gsm + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch
www.parravicini.ch



SCHEDA TECNICA

Denominazione del vino:

LA CRUS

Rosso della Svizzera Italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

100% 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:

Rosso rubino dalle sfumature violacee; ha sentore di fieno tipico del vitigno; fruttato, leggermente tannico, di buon corpo, vino da tutto pasto da accompagnare a salumi, paste, pizze, grigliate, carni bianche o rosse fredde.

Tenore alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 15°-17° C.

Invecchiamento: 5-7 anni.

Note:

- Medaglie d'argento, annate «1996» e «1997» al Concorso Internazionale Vini di Montagna di Aosta.
- Guida Veronelli: vendemmia «2004», punti 89, 3 stelle.