

Merlot & Gamay



Denominazione del vino:

MERLOT & GAMAY

Svizzera IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Ticino) – Canton Vaud

Vitigno:

50% Merlot, 50% Gamay.

Tecnica di vinificazione:

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

Caratteristiche:

Rosso rubino scarico, aroma finemente fruttato, lamponi, note di pepe, vellutato, morbido ed elegante al palato.

Tenore alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 15°-17° C.


Invecchiamento: 4-6 anni.



PARRAVICINI
vitivinicoltori

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