



...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:

SOFIA
Rosso della Svizzera Italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

Vitigno:

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon.

Tecnica di vinificazione:

Fermentazione con macerazione di 12 giorni in vasche d'acciaio, seguita da un'invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere. Ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia prima della vendita.

Caratteristiche:

Rosso porpora limpido, dal profumo vinoso e speziato, (pepe in grani e bacche di frutta rossa) vino di elevata struttura, fruttato armonico e giustamente tannico si abbina a cucine regionali ed internazionali.

Tenore alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 17°-18° C.

Invecchiamento: 6-7 anni.

Note:

– Vino ideato quale riconoscimento alla nostra Famiglia, da Sofia Parravicini (la più piccina) a Pietro Paolo Parravicini, già Conte di Morbegno (Valtellina) nel lontano 1697.

