

Sofia



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.



PARRAVICINI
vitivincoltori

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