

Vigna Domine



Denominazione del vino:

VIGNA DOMINE

Rosso della Svizzera Italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Svizzera).



Vitigno:

50% Merlot

50% Gamaret

Tecnica di vinificazione:

Fermentazione prolungata in vasche d'acciaio, seguita da un'invecchiamento in botti di rovere e in vasche d'acciaio, miscela finale e ulteriore affinamento di tre mesi in bottiglia prima della vendita.

Caratteristiche:

Vino dai profumi intensi e vinosi di frutta rossa e viola, di struttura, morbido, caldo, ricco e vellutato, giustamente tannico, con un intenso bouquet di bacche rosse e spezie. Consigliamo di abbinarlo a tutti i piatti della tradizione Ticinese e Lombarda, come anche a formaggi, arrostiti e primi piatti saporiti.

Tenore alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Invecchiamento: 6-7 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