

Chiodi Ascona
Vini e distillati dal 1880

Rià dei Monti

Ticino DOC Rosato di Merlot

Annata: 2008

Zona di produzione: Sopraceneri

Vinificazione: la vinificazione consiste in una breve macerazione di 6 – 8 ore e successiva torchiatura delle uve. Si ottiene così un mosto rosato che si fermenta tradizionalmente a temperatura controllata. La fermentazione malolattica viene inibita per mantenere una buona acidità. Vino particolarmente indicato durante il periodo estivo, per pasti leggeri, per pesce e come aperitivo

Tenore alcolico: 12% vol

Colore: rosa antico

Profumo: fruttato, lampone, fragola intenso, fine

Sapore: secco, fresco, equilibrato

Invecchiamento: da consumarsi entro l'anno di produzione

Chiodi SA Ascona

Via Delta 24, CH-6612 Ascona

Telefono 0917915656

Fax 0917910393

info@chiodi.ch, www.chiodi.ch

