

AMBROSINI VINI

Mirta e Fernando Ambrosini, Lodrino

TERRE DEI CASTELLI TICINO

Denominazione di Origine Controllata



Vitigno:

Merlot 100%.

Provenienza uve:

Ronchi di Ravecchia frazione del Comune di Bellinzona.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in vasca d'acciaio per una durata di 13-15 giorni. Affinamento in vasca d'acciaio per un periodo di 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

Colore:

Rosso rubino.

Profumo - sapore:

Complesso, tannini equilibrati, acidità gradevole.

Abbinamento:

Accompagna carni bianche, pollame, risotti.

Longevità:

4-6 anni se conservato in condizioni ottimali.

Etichetta:

Il soggetto è opera dello scultore Giuseppe Vacaro di Iragna e rappresenta un castello stilizzato.