



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



SASSAREI

Denominazione

Ticino - Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Merlot

Zona di provenienza

Vigenti del luganese.

Vinificazione

Tradizionale bordolese, fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inossidabile termoregolati. La macerazione dura circa due settimane, fermentazione malolattica e successivo affinamento sempre in serbatoi di acciaio inossidabile. Generalmente il 30-50% circa del volume totale viene affinato in barriques di secondo e terzo passaggio in modo da affinare il tannino mantenendo invariate le peculiarità aromatiche del vitigno.

Colore

Rosso rubino di buona intensità.

Profumo

Intenso, fine e fruttato, rispecchia bene le caratteristiche della varietà, leggermente speziato.

Sapore

Armonico e fine, di media complessità, piuttosto varietale con buona presenza del frutto, di buona persistenza e con una struttura piuttosto importante.

Invecchiamento

5 – 8 anni

Abbinamenti

Carni bianche, primi piatti oppure formaggi a pasta semidura, accompagna bene anche risotti e carni a lunga cottura.

Temperatura di servizio

15°C – 18°C