



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



SOPRACENERI

Denominazione

Ticino - Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Merlot

Produttori

Cantina Pelossi SA, 6912 Lugano-Pazzallo

Fratelli Corti SA, 6928 Balerna

Azienda Vitivinicola Trapletti SA, 6877 Coldrerio

Zona di provenienza

Vigneti della regione estesa del Sopraceneri

Vinificazione

Le tre aziende vinificano individualmente le migliori uve selezionate da vigneti della regione del Sopraceneri. In principio le macerazioni durano oltre 20 giorni, in seguito la fermentazione malolattica ed il lungo affinamento per oltre 2 anni si svolgono in barriques di origine francese prevalentemente nuove. Ad affinamento avvenuto si degustano alla cieca i migliori campioni delle tre aziende, si procede poi alla messa in bottiglia dell'assemblaggio ottenuto dai campioni giudicati migliori.

Colore

Rosso intenso e scuro tendente al violaceo.

Profumo

Intenso, di grande complessità con una componente importante di frutta nera ben matura, gli aromi varietali rimangono particolarmente distinguibili e bene accompagnati dagli aromi ceduti dall'affinamento in barriques.

Sapore

Elegante e armonico, con una nota piuttosto austera, di buona complessità con ottimo equilibrio, domina leggermente la componente tannica che caratterizza i vini del sopraceneri, il che gli attribuisce caratteristiche uniche per un vino di grande struttura.

Invecchiamento

10 – 15 anni

Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina oppure formaggi a pasta semidura stagionati.

Temperatura di servizio

17°C – 18°C