



# CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



## SOTTOCENERI

### 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 Sottoceneri

### Vinificazione

Le tre aziende vinificano individualmente le migliori uve selezionate dai loro vigneti della regione del Sottoceneri. 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, accompagnata e sostenuta dagli aromi bene integrati, ceduti dall'affinamento in barriques.

### Sapore

Elegante e armonico, di buona complessità con importante equilibrio, domina leggermente la morbidezza che caratterizza i vini del mendrisiotto, il che gli attribuisce caratteristiche uniche nella sua eleganza.

### Invecchiamento

10 – 15 anni

### Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina oppure formaggi a pasta semidura stagionati.

### Temperatura di servizio

17°C – 18°C