



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



T4

Denominazione

Vino a Indicazione Geografica Tipica della Svizzera Italiana.

Vitigno

Diverse varietà a discrezione di ognuno dei 6 viticoltori, base Merlot.

Produttori

Sacha Pelossi - Cantina Pelossi SA, 6912 Lugano-Pazzallo
Enrico Trapletti - Azienda Vitivinicola Trapletti SA, 6877 Coldrerio
Nicola Corti - Fratelli Corti SA, 6928 Balerna
Giorgio Rossi - Azienda Mondò, 6514 Sementina
Fratelli Marcionetti - Cantina Settemaggio, 6513 Monte Carasso
Giancarlo Pestoni - Cantina Pizzorin, 6514 Sementina

Zona di provenienza

Vigneti del sottoceneri e del sopraceneri.

Vinificazione

Ogni produttore raccoglie le proprie uve, vinifica il proprio vino che in seguito viene assemblato prima di essere messo in bottiglia. Vinificazione in barrique e affinamento per minimo 24 mesi. Nel rispetto della ricerca di originalità questo vino viene presentato in una particolare bottiglia da 100 cl. denominata Mini-Magnum.

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo

Intenso, con ampio bouquet di frutta nera ben matura, di grande complessità, accompagnato da aromi ben integrati grazie all'affinamento in barriques.

Sapore

Elegante e armonico, di grande struttura e complessità, persistenza molto importante. Bene integrati gli aromi ceduti dall'affinamento in barriques, con l'invecchiamento i tannini si ammorbidiscono al meglio portando il vino a un grande equilibrato.

Invecchiamento

10 – 15 anni

Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina oppure formaggi a pasta semidura stagionati.

Temperatura di servizio

18°C