



Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Un paesaggio da favola - vini da favola

Beschreibung:

Il paesaggio svizzero è spesso mozzafiato, con laghi cristallini e cime innevate, ma anche la piccola scena vitivinicola è più vivace che mai. Con vigneti limitati, i viticoltori puntano senza compromessi sulla qualità. Come le Cantine Pelossi in Ticino. Nel 1987, Sacha Pelossi ha iniziato come viticoltore da garage con appena 500 bottiglie di Merlot; oggi, coltiva 8 ettari ed è considerato in tutta la Svizzera un indirizzo eccellente per vini autentici con personalità individuale. È il caso della sua Riserva del Ronco, che colpisce per l'attenta vinificazione e la lunga maturazione. L'assemblaggio di merlot, marselan, carminoir e cabernet franc viene fatto fermentare in botti di rovere aperte da 500 litri e poi invecchiato per circa due anni in barrique francesi.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino potente, che schiarisce leggermente al disco. Deliziose ciliegie nere, prugne e una nota di cannella nel naso aristocratico. Al palato, un perfetto equilibrio di sapori fruttati e tostati, dominati da una nota di mandorla amara, tannini morbidi e vellutati e molto fruttato; molto intenso ben oltre la metà del palato, un finale espressivo con note di vaniglia. Aprire qualche ora prima della degustazione.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cantina Pelossi

Allevamento: 23 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Carminoir, 8% Marselan, 3% Divico

Artikelnummer: 1097322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Grand Prix du Vin Suisse Silber/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Carminoir, 8% Marselan, 3% Divico
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	23 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.