



2019 Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC, Cantina Pelossi

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente, che schiarisce leggermente al disco. Deliziose ciliegie nere, prugne e una nota di cannella al 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.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Cantina Pelossi
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	38% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Carminoir
Numero di articolo:	1097319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riserva del Ronco

Rosso Ticino DOC
Cantina Pelossi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	38% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, 12% Carminoir
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	23 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.