



## 2019 Agra Collina d'Oro

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

### Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso fino al disco. Ciliegie marasche, lamponi, ma anche potenti aromi tostati di moka e caramello, e infine una leggera nota speziata e un po' di camoscio in questo naso dalle note variegato. L'attacco rivela molteplici aromi di Merlot, ora anche di prugna e mora, che riempiono mirabilmente l'intero palato, corposo e allo stesso tempo molto leggero, con tannini perfettamente bilanciati. Leggero, tannini perfettamente integrati, rimane molto intenso ben oltre la metà del palato, un magnifico gioco tra acidità e fruttato nel lungo e persistente finale.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Cantina Pelossi
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	23 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0985619

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Agra Collina d'Oro**

Merlot Ticino DOC Riserva  
Cantina Pelossi

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	23 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.