



## 2021 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:**

**Vinificazione:** 23 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Varietà d'uva:** 60% Merlot, 20% Marselan, 10% Cabernet Franc, 10% Carminoir

**Numero di articolo:** 1097321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riserva del Ronco**

Rosso Ticino DOC  
Cantina Pelossi

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 60% Merlot, 20% Marselan, 10% Cabernet Franc, 10% Carminoir

**Viticultura:** 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.