



Caronte Ticino DOC 2017

Azienda Agricola Cormano

Tipo	Vino rosso
Origine	Bier, Schweiz
Produttore	Cormano Morbio Inferiore
Classificazione	DOC
Maturazione	24 mesi in barrique francesi nuove di Allier
Contenuto	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 11 anni
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Articolo n.	30007717

Annotazioni

Il Caronte è prodotto con uve provenienti da vigneti di oltre 40 anni. L'attenta e amorevole cura dei vigneti e la vendemmia verde estiva (diradamento dei grappoli superflui) permettono di raccogliere un prodotto di altissima qualità e concentrazione.

Abbinamenti

Si sposa bene con carni scure, piatti di selvaggina e piatti pregiati ticinesi in genere.

Note di degustazione

Cremisi denso. Profumo delicato con intensi frutti di bosco, note di caffè, legni pregiati. Di ottima struttura e sostanzioso al palato, ma allo stesso tempo estremamente elegante. Tannini a grana fine sul finale con un lungo potenziale di invecchiamento.