



Nik1 Rosso del Ticino DOC 2019

Soledì

Tipo	Vino rosso
Origine	Svizzera, Tessin
Produttore	Soledì Ticino
Maturazione	18 mesi in barrique francesi nuove (100% legno nuovo).
Contenuto	75 cl
Annata	2019
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Articolo n.	30033221

Annotazioni

L'annata 2019 è stata calda e soleggiata, con condizioni di maturazione ottimali. Nonostante un maggio fresco, la vegetazione si è sviluppata bene. Il mese di settembre ha offerto condizioni ideali per una maturazione lenta e completa delle uve. Nel complesso, un'annata di ottima qualità e anche molto abbondante in termini di quantità.

Abbinamenti

Si abbina molto bene a piatti di carne dal sapore deciso (ad es. manzo, agnello), alla selvaggina o ai formaggi stagionati. È ideale anche per le occasioni speciali o per la conservazione.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso e profondo, di grande concentrazione. Al naso si percepiscono frutti rossi scuri maturi, accompagnati da note speziate, un accenno di eucalipto e delicate sfumature di cacao e vaniglia. Al palato è equilibrato, corposo e allo stesso tempo fresco.