



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



RISERVA DEL RONCO

Denominazione

Ticino - Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Merlot, Carminoir e Cabernet Sauvignon

Zona di provenienza

Prevalentemente uve dei vigneti San Matteo di Cagiallo, in parte altri vigneti di nostra gestione nella regione luganese.

Vinificazione

Tradizionale bordolese, fermentazione alcolica separata per ogni vitigno con macerazione sulle bucce per oltre 20 giorni. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per quasi due anni in barriques di rovere rigorosamente di origine francese, ca. 60% nuove e 40% di secondo passaggio. L'assemblaggio definitivo avviene dopo il lungo affinamento, previo degustazione, solo poco prima della messa in bottiglia. Il Carminoir fermenta in botti di Rovere da 500 l. aperti sul fondo con follatura manuale.

Colore

Rosso intenso con riflessi rubino intenso.

Profumo

Intenso, di buona complessità con una componente importante di frutta rossa ben matura, sostenuta dagli aromi ottenuti con l'affinamento in barriques.

Sapore

Elegante ed armonico con note fruttate piuttosto importanti, di buona complessità. Il Carminoir conferisce un particolare sapore speziato. L'ideale sarebbe iniziare a consumarlo solo dopo almeno due anni di affinamento in bottiglia.

Invecchiamento

10 – 15 anni

Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina oppure formaggi a pasta semidura stagionati.

Temperatura di servizio

17°C – 18°C