



CANTINA PELOSSI SA AZIENDA VITIVINICOLA LUGANO - PAZZALLO



RIVA DEL TASSO

Denominazione

Rosso del Ticino - Denominazione di Origine Controllata

Vitigno

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Zona di provenienza

Vigneti della 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, circa 60% nuove e 40% di secondo passaggio. L'assemblaggio definitivo avviene dopo il lungo affinamento, previo degustazione, solo poco prima della messa in bottiglia.

Colore

Rosso intenso con riflessi rubino intenso tendente al violaceo.

Profumo

Intenso, di buona complessità con una componente importante di frutta nera ben matura, accompagnata e sostenuta dagli aromi bene integrati, ceduti dall'affinamento in legno.

Sapore

Elegante e armonico con una certa austerità, di buona complessità con importante equilibrio, non si esprime una dominanza aromatica riferita ad una delle varietà componenti l'assemblaggio, il che attribuisce al vino caratteristiche uniche. L'ideale sarebbe un affinamento di almeno due anni in bottiglia.

Invecchiamento

8 – 12 anni

Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina oppure formaggi a pasta semidura stagionati.

Temperatura di servizio

17°C – 18°C