



Ronco dei Ciliegi, Rosso del Ticino DOC (7.5 dl, 13.5% vol., prezzo: 37.- fr. iva incl.)



Descrizione generale:

A livello qualitativo, il Ronco dei ciliegi è il cavallo di battaglia della nostra azienda. È frutto del duro lavoro sui ronchi del nonno, una tipica, vasta proprietà del territorio di Sementina, unito al piacere delle vacanze trascorse fin dall'infanzia al Pian da la Scerésa, dove ancora oggi si recano i nostri bambini. Assemblaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon, è il nostro vino a tutti gli effetti: dal ronco alla Scerésa, fra lavoro e piacere, ne sintetizza il nome.

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinificazione:

- fermentazione alcolica: in vasca inox (rotativa), di medio-lunga durata per estrarre tutto il potenziale di aromi e tannini nobili delle uve colte all'ottimo di maturazione
- affinamento: ca. 18 mesi in barrique francesi (1°e 2°passaggio).

Consumo: +3 → +11 anni dalla vendemmia

Carattere: Colore porpora scuro. Bouquet intenso con profumi di frutta matura e qualche nota floreale, arricchito da aromi leggeri che gli conferiscono ulteriore complessità (spezie, caffè, tostato). Al palato questo è un vino corposo, denso, concentrato di bacche rosse e leggere note tostate. Il Ronco dei ciliegi si è affermato come un vino a potenziale d'invecchiamento pur restando accessibile a un consumo sul medio termine.