

Ul Samiòn



Ticino - Denominazione di Origine Controllata

Prodotto da uve merlot provenienti dai vitigni in collina del comune di Semione, situato all'imbocco della Valle di Blenio. Questo vino è ottenuto da una fermentazione in tine inox e da una maturazione in barriques per 22 mesi e affinamento in bottiglia.

Ul Samiòn è un vino aperto ed espressivo, pulito, caldo ed elegante. Al palato risulta essere zuccheroso, morbido, fresco e con sentori di frutta matura, lampone e spezia di liquirizia.

Per degustarlo al meglio si consiglia di servirlo a temperatura ambiente in bicchieri ampi.

Varietà: Merlot 100%

Località di provenienza: Semione (Serravalle)

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione per 20-25 giorni, dopo la seconda fermentazione viene messo in barriques da 225 litri per 22 mesi, affinato in bottiglia per 6 mesi.

Alcol 13% vol.