GROTTO Raffael

Vicolo Canaa 21 · 6616 Losone
091 791 15 29 · 079 781 43 32
www.grottoraffael.ch · E-mail: grottoraffael@gmail.com

Siamo anche su Facebook e Instagram

Dal 2014, Grotto Raffael si impegna a sostenere le cantine del territorio, portando alla vostra attenzione una documentazione più dettagliata possibile di piccole e grandi realtà del nostro cantone.
Un grotto, come un buon bicchiere di vino, rappresenta la passione, tradizione e musica di un territorio che è fortemente influenzato da tutte le culture europee dove la gastronomia ne è la massima espressione.

Seit 2014, setzt sich Grotto Raffael für die Unterstützung der lokalen Weinbaubetriebe ein und macht Sie auf eine möglichst detaillierte Dokumentation der kleinen und grossen Realitäten unseres Kantons aufmerksam.
Eine Grotte steht wie ein gutes Glas Wein für die Leidenschaft, die Tradition und die Musik einer Region, die stark von allen europäischen Kulturen geprägt ist und in der die Gastronomie ihren höchsten Ausdruck findet.

Depuis 2014, Grotto Raffael s'est engagé à soutenir les exploitations viticoles locales, en portant à votre attention une documentation aussi détaillée que possible des petites et grandes réalités de notre canton.
Une grotte, comme un bon verre de vin, représente la passion, la tradition et la musique d'une région fortement influencée par toutes les cultures européennes et où la gastronomie est la plus haute expression.

Since 2014, Grotto Raffael has been committed to supporting local wineries, bringing to your attention as detailed a documentation as possible of small and large realities of our canton.
A grotto, like a good glass of wine, represents the passion, tradition and music of a territory that is strongly influenced by all European cultures where gastronomy is the highest expression.

in collaborazione con

Cantina **Delea**

Cantina **Matasci**

Cantina **Chiodi**

Cantina **Gialdi**

Cantina **Mendrisio**

Cantina **Hefti**

Cantina **Carrara**

Cantina **Catapicch**

Cantina **Miro's**

Cantina **Giromit**

Ticino

Bianco		75 cl	50 cl	Magnum (150 cl)
Chami Cantina Ronchi Biaggi Chardonnay	Fr.	48.–		
Terre di Gudo Merlot DOC	Fr.	45.–		
Spumante				
Brioso metodo classico Giromit Brissago	Fr.	65.–		
Rosato				
Fiori d'autunno Chiodi Merlot DOC	Fr.	45.–		
Rosso				
Americano	Fr.	30.–		
Merlot del Delta - Vino viva Merlot DOC marchio Viti	Fr.	45.–		
Sassariente Matasci Merlot DOC	Fr.	45.–	29.50	
San Carlo Delea Merlot DOC	Fr.	52.50	32.50	
Carato Barrique Delea Merlot DOC	Fr.	72.–		145.–

Italia

Bianco		
Cascina Chicco Arneis DOC	Fr.	45.–
Rosso		
Langhe Nebbiolo DOC	Fr.	45.–
Granera Alta Barbera DOC	Fr.	45.–
Morellino di Scansano	Fr.	49.50

Francia

Rosato		
Côtes de Provence Cuvée Rouillère AOC	Fr.	41.50
Rosso		
Les Brulières de Beychevelle 2018 Bordeaux Merlot Cabernet Sauvignon barrique DOC	Fr.	68.–

Distillati e Liquori

Grappa Barrique	Fr.	8.–	**Sambuca**	Fr.	5.80
Grappa	Fr.	5.80	**Amaretto**	Fr.	5.80
Nocino	Fr.	5.80	**Gin**	Fr.	9.–
Pomino	Fr.	5.80	**Whisky**	Fr.	9.–
Limoncino	Fr.	5.80	**Vodka**	Fr.	9.–
Kirsch	Fr.	5.80	**Cognac V.S.O.P.**	Fr.	12.–
Williamino	Fr.	5.80			

Aperitivi Bitter

Spritz Aperol	Fr.	9.70	**Appenzeller**	Fr.	5.80
Campari Hugo	Fr.	9.70	**Jägermeister**	Fr.	5.80
Analcolico	Fr.	3.80	**Fernet Branca**	Fr.	5.80
Aperol	Fr.	6.–	**Ramazzotti**	Fr.	5.80
Campari	Fr.	6.–	**Braulio**	Fr.	5.80
Martini	Fr.	6.–	**Averna**	Fr.	5.80
Pernod	Fr.	5.80			

Caffè - The

Espresso	Fr.	2.50
Espresso Macchiato	Fr.	2.60
Caffè Tazza Grande	Fr.	3.20
Corretto Grappa	Fr.	3.80
The Diversi	Fr.	2.50
Extra Crème	Fr.	2.70

Spumanti

Bicchiere di Prosecco	Fr.	6.50
Prosecco Soligo extra Dry DOC	Fr.	42.–

Le nostre riserve Ticinesi

		75 cl	Magnum (150 cl)
Ultima Goccia Chiodi **Ticino merlot DOC** **12 Mesi Barriques**	Fr.	71.50	145.–
Sassi Grossi Gialdi **Ticino DOC Merlot** **13 mesi Barrique**	Fr.	93.50	186.–
Quattro Mani Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi **Ticino DOC Merlot** **16 Mesi di barriques**	Fr.	93.50	
Carato riserva Delea **Ticino Merlot DOC** **Raffinamento in Barriques per circa due anni**	Fr.	93.50	

CANTINA CARRARA

CANTINA **CARRARA**
AGRITURISMO

La Cantina Carrara è un agriturismo a conduzione famigliare.
Graziano Carrara vanta una pluriennale esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione delle proprie uve.
Tutti i vigneti sono sulla zona collinare di Gordola per una superficie totale di ca 2.5 ettari.





GORDOLA BIANCO DI MERLOT

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot vinificato in bianco
vigneti di Loco Coste e Pentima

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot vinificato in bianco
Gradazione alcolica: 12%

Descrizione:
In questi vigneti ci sono dei ceppi giovani che daranno un buon gusto fruttato e una discreta acidità. Questo bianco è consigliato per aperitivi, paste, risotti e anche carne senza salse forti.
Temperatura consigliata per il servizio: 4-6 °C

Prezzo: Fr. 45.–



GORDOLA MERLOT RISERVA

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot vigneti di Loco Coste e Pentima

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 12%

Descrizione:
Fermentazione alcolica, ca. 8 giorni.
Durante 18 mesi, il vino resta in contenitori di acciaio inox e in botti usate in precedenza per il vino barricato.
Vino perfetto per i piatti tipici ticinesi, come risotti, brasati, spezzatini.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Prezzo: Fr. 45.– / 1/2 bottiglia Fr. 29.50

CANTINA CATAPICCH

L'azienda di Alessandro Turello comprende due ettari e mezzo di estensione tra Vogorno 650 s.l.m., Gordola 250 s.l.m. e Gudo 300 s.l.m. Il fatto che Tutti i vigneti sono in forte pendenza non permette l'ausilio e l'impiego di macchinari. Si può quindi affermare che si tratti di un tipo di viticoltura che potremmo definire intrepida.





BONDOLA

Caratteristiche Agronomiche:
Bondola

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Bondola
Gradazione alcolica: 12,5%

Descrizione:
100% Bondola rosso proveniente dai ripidi pendii di Gordola. Visive: rosso rubino con riflessi violacei. Olfattive: intenso di bacche rosse con sfumature. Gustative: morbido, buona struttura con tannini ben presenti giovani.

Prezzo: Fr. 42.50



CATAPICCH MERLOT DEL TICINO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,5%

Descrizione:
100% merlot rosso proveniente dai ripidi pendii di Gordola, macerazione di dieci giorni e affinamento in botti di acciaio inossidabile.

Prezzo: Fr. 45–
1/2 bottiglia Fr. 29.50



AMERICANO

Caratteristiche Agronomiche:
Americano

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Americano IGT
Gradazione alcolica: 10%

Descrizione:
Prodotto da vecchie viti americane nel comune di Vogorno. Questo era il tipico vino prodotto per il fabbisogno famigliare nelle valli del Ticino di una volta. macerazione di 4 giorni, torchiatura e ripasso su vinacce di merlot per altri 4-5 giorni, affinamento in botti inox.

Prezzo: Fr. 38.50



ROSATO TURELLO IGT

Caratteristiche Agronomiche:
50% Cabernet, 50% Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Cabernet e Merlot IGT
Gradazione alcolica: 12,5%

Descrizione:
cabernet jura 50% e merlot 50%, macerazione
di otto ore, in seguito torchiatura e affinamento in botte inox.

Prezzo: Fr. 45
1/2 bottiglia Fr. 29.50

CANTINA MIRO'S

Piccole produzioni ticinesi

MATTIA BIANDA LOSONE

MIRO'S una seducente nuova linea di vini che presentano il frutto del produttore Mattia Bianda, che nei suoi vigneti di famiglia situati nelle terre del Locarnese, concretizza un magnifico ricordo dedicato al nonno Miro, noto come il viticoltore con la rosa fra le labbra.





MIRO RISERVA

Caratteristiche Agronomiche:
100% Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot Ticino DOC
Gradazione alcolica: 14%

Descrizione:
Visive: rosso rubino intenso Olfattive: intenso, frutta matura, note speziate e vaniglia.
Gustative: morbido, ottima struttura, tannini presenti e ben fusi.
Temperatura di servizio: 18-20 °C

Prezzo: Fr. 69.50



MIRO

Caratteristiche Agronomiche:
100% Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot Ticino DOC
Gradazione alcolica: 12,8%

Descrizione:
Visive: Rosso rubino con riflessi violacei.
Olfattive: intenso di bacche rosse con sfumature
Gustative: morbido, buona struttura con tannini ben presenti giovani.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Prezzo: Fr. 45.–

CANTINA GIROMIT

Azienda vitivinicola Giromit sagl di Fabio Zanini

Piccola azienda famigliare produciamo circa 8'000 bottiglie all'anno da vigneti coltivati con dedizione e nel rispetto della natura. Fabio Zanini ha ereditato la passione per il vino da oltre tre generazioni di "Giromit" (nominativo dialettale di famiglia), arricchendola con la sua formazione professionale. Proponiamo 8 etichette (3 vini bianchi, 4 vini rossi, 1 vino dolce e la grappa) in una gamma completa che vuole soddisfare anche i palati più fini. Scoprite l'azienda riservando una degustazione.





PAGLIACCI DI BRISSAGO BARRICATO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot e Cabernet Franc di Brissago

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Ticino DOC rosso di Brissago

Descrizione:
Affinamento in Barrique per almeno 12 Mesi.
Adatto per arrosti, brasati spezzatini, affettati, formaggi.

Prezzo: Fr. 58.50



TRIANGOLO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot di Brissago e Terre di Pedemonte

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot Ticino DOC
Gradazione alcolica: 12,3%

Descrizione:
affinamento in barriques per alcuni mesi.
Adatto per affettati, carni rosse e formaggi.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Prezzo: Fr. 45.–



L'IGHER

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot vinificato in bianco, Johannisberg, Petite Arvine

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Bianco Svizzero IGT
Gradazione alcolica: 12,7%

Descrizione:
Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di inox.
Vino equilibrato e fruttato adatto per aperitivi, pesce di lago e di mare, salumi e formaggi.
Temperatura di servizio: 13-15 °C

Prezzo: Fr. 45.–

CANTINA HEFTI

Hefti Vini è un'azienda familiare fondata da Paolo Hefti nel 2001, anno nel quale ha ripreso i vigneti dal padre.
Dal 2011 sorge la nuova e moderna cantina nella campagna di Verscio, in mezzo ai propri vigneti che ha permesso di incrementare e diversificare la produzione propria di vino.
Le viti sono coltivate con molta cura secondo gli standard della produzione integrata. Le uve selezionate della propria produzione vengono vinificate in modo tradizionale con apparecchiature moderne.





TRE PERLE DI PEDEMONTE MERLOT ROSSO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Merlot Doc Verscio Terre di Pedemonte
Gradazione alcolica 13,50%

Descrizione:
Colore rosso rubino con riflessi violacei
Terroir tipico e marcato, leggermente tannico, persistente, sentori di frutta rossa matura, speziato.
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi

Prezzo: Fr. 45.50



TRE PERLE DI PEDEMONTE MERLOT QUASI BIANCO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Merlot Doc Verscio Terre di Pedemonte
Gradazione alcolica: 13,50%

Descrizione:
L'assenza di filtratura con carbone attivo dona a questo vino un colore salmone chiaro con riflessi rosacei intenso, fruttato con sentori di frutta esotica leggermente vivace, di buon corpo e persistente.
Abbinamenti: aperitivi, formaggi e primi piatti

Prezzo: Fr. 45.50

CANTINA MENDRISIO

La società cooperativa "Cantina Mendrisio" fu fondata nel 1949 da un piccolo gruppo di viticoltori del Mendrisiotto. Ad oggi continua il suo operato, vantando più di duecento soci e risulta la sola casa vitivinicola a statuto cooperativo del cantone.
Nel 1962 la Tenuta Montalbano fu donata alla Cantina Sociale di Mendrisio dall'Ing. Paleari, uno dei padri del Merlot Ticinese.
Ad oggi la Tenuta ha una superficie di circa 25 ettari, dove sono piantati circa 125 000 ceppi di vite. È grazie a tutto ciò che oggi è riconosciuta come uno dei vigneti di uva rossa, racchiuso in un solo comprensorio, più grande della Svizzera.





GIOIA

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Chardonnay

Caratteristiche Enologiche:
Bianco del Ticino DOC

Descrizione:
Gioia si manifesta al naso con tratti decisi di frutta bianca e di fiori bianchi, gli aromi leggermente vegetali vanno a completare il suo spettro aromatico.
Al palato colpisce per la sua grande mineralità e freschezza, sul finale ritroviamo gli aromi di frutta bianca.

Prezzo: Fr. 45.–



EMOZIONI

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Caratteristiche Enologiche:
Rosso del Ticino DOC

Descrizioni:
Affinamento in botti di rovere francese. Emozioni colpisce per la sua bella complessità olfattiva: note di frutta matura e spezie. Emozioni è ideale con la selvaggina, carni brasate preparate secondo la tradizione ticinese e carni rosse alla brace. Ottimo con pasta fresca o gnocchi al ragù e con formaggi a mediastagionatura.

Prezzo: Fr. 48.50



RACCONTI

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Ticino DOC Merlot

Descrizione:
Affinamento in botti di rovere francese per 20-22 mesi.
Racconti colpisce al naso per la sua grande intensità e complessità; note di frutta matura, spezie, caffè e tabacco lo caratterizzano. Perfetto con tutta la selvaggina, la sella di capriolo, carni rosse alla brace come la fiorentina, costata di manzo o carré d'agnello.

Prezzo: Fr. 72.–

CANTINA CHIODI

Eccellenze e storie vinicole del nostro Cantone

Nel 1956 l'azienda di Ascona subisce un radicale cambiamento e compie il primo fondamentale passo verso la modernizzazione che la porterà ad affermarsi nella produzione e nella commercializzazione di vini pregiati: dopo averla diretta per tredici anni Attilio Arnaboldi la rileva dalla famiglia Chiodi. L'anno dopo decide di trasferire l'attività: chiude la vecchia cantina e inizia la costruzione della prima ala dell'attuale sede di via Delta. L'edificio verrà ampliato nel 1963. Proprio in quel periodo- siamo alla metà degli anni Settanta- il timone dell'azienda passa a Fabio, il primogenito di Attilio Arnaboldi. Alla morte di Fabio Arnaboldi, nel 2005, il figlio Andrea subentra nella conduzione dell' azienda, mantenendo ben salda la rotta intrapresa e confermando la linea tracciata dal padre.





TRE TERRE

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Terre di Pedemonte

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica 12,5%

Descrizione:
Questo vino è vinificato con criteri di tipo bordolese, con fermentazione alcolica e lunga macerazione (25-28 giorni) in cisterne di acciaio inossidabile. Fermentazione malolattica in cisterna. Colore: rosso rubino. Profumo: sottobosco e frutti neri. Sapore: pieno, asciutto.

Prezzo: Fr. 52.50
1/2 litro: Fr. 32.50



ULTIMA GOCCIA

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Terre di Pedemonte

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Ticino DOC Merlot
Gradazione alcolica: 13%

Descrizione:
Uve selezionate a Tegna, Verscio e Cavigliano. Fermentazione alcolica e macerazione di tipo bordolese per 30 giorni a temperatura regolata. Affinamento in barriques da 225 e 500 litri di rovere francese per 12 mesi. Colore: Rosso porpora. Profumo: fruttato. Sapore: struttura equilibrata, buona persistenza aromatica.

Prezzo: Fr. 72.–
Magnum Fr. 145.–



ROMPIDÈE

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,50%

Descrizione:
Ottenuto da una selezione di uve provenienti da vecchi vigneti. La vinificazione è di tipo bordolese con una macerazione di circa 3 settimane. Fermentazione malolattica e affinato in barriques di rovere francese per 16-18 mesi a seconda dell'annata. Ottimo con carni rosse nobili, succulente e speziate, anatra, piccione, formaggi stagionati, selvaggina.

Prezzo: Fr. 86.–

CANTINA GIALDI

La Gialdi Vini SA è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi ed è attualmente diretta dal figlio Feliciano.
Dedita dapprima al commercio di vini, l'azienda conosce una svolta nel 1984 quando Feliciano decide di acquistare una cantina situata nella Bassa Leventina e inizia la produzione di vini ticinesi.
Grazie a notevoli e continui investimenti nelle cantine di Mendrisio e Bodio, oggi la Gialdi Vini che dal 2001 possiede anche il marchio Brivio per cui da fine anni '80 ha prodotto i vini, vinifica complessivamente quasi un milione di chilogrammi di uva all'anno.





GIORNICO ORO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 12,8%

Descrizione:
Vinificazione: vinificazione tradizionale con macerazione di 10-13 giorni a 28- 30°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi. Colore: rosso rubino carico e profondo. Profumo: fruttato e complesso, con note di frutta a bacca nera e rossa accompagnate da note di torrefazione, e sentori di liquirizia e mentolo. Sapore: attacco fruttato e deciso. Fresco, morbido e pieno, elegante ed equilibrato di buona struttura e tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca sapido, lungo e di buona persistenza.

Prezzo: Fr. 52.50



SASSI GROSSI

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,5%

Descrizione:
Vinificazione: vinificazione bordolese con una macerazione di 12-15 giorni a 28-30°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene alloggiato in barriques francesi per un periodo di 15-18 mesi. Colore: Rosso rubino carico ed intenso. Profumo: armonioso e complesso, con sentori fruttati di prugna e mirtillo, accompagnati da leggere note speziate e di torrefazione, sfumature mentolate. Sapore: attacco fresco e deciso. Di buona struttura si presenta ben equilibrato con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità. Una buona sapidità accompagna il finale lunghissimo e persistente.

Prezzo: Fr. 93.50 / Magnum Fr. 186.–

CANTINA DELEA

Eccellenze e storie vinicole del nostro Cantone

Una storia pregna di vini pregiati, amore per le tradizioni ed attenta innovazione. Una storia che nasce grazie ad Angelo Delea e che oggi viene portata avanti, sempre con la stessa passione e dedizione, anche dai figli David e Cesare. Tutto comincia a Losone, nel cuore del Ticino, nel 1983, ed è proprio il Ticino con il suo microclima mite e la terra ricca che, offrendo i suoi frutti migliori, ci permette di creare un vino di qualità superiore.
Nel corso degli anni l'azienda Vini & Distillati Delea ha saputo evolversi mantenendo livelli qualitativi altissimi, come testimoniano i numerosi premi e riconoscimenti. Oggi infatti si presenta come un'innovativa e spettacolare azienda che può vantare un Team di oltre 40 persone.





SALEGGI

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot Losone, Saleggi
(argine del fiume Maggia)

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot di Losone
Ticino DOC
Gradazione alcolica: 13,5%

Descrizione:
Pigiatura e completa diraspatura, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti d'Alliers e Nevers. Colore: rosso rubino. Profumo: intenso, vigoroso con sentori di prugne secche. Sapore: pieno persistente.

Prezzo: Fr. 52.50



CHARME SPUMANTE

Caratteristiche Agronomiche:
Chardonnay, Pinot Nero,
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Uve IGT
Gradazione Acolica: 12,50%

Descrizione:
Uno spumante vinificato da sempre con il metodo Charmat lungo, con un assemblaggio affinato negli anni di Chardonnay, Pinot Nero e Merlot.
Colore limpido, bianco, riflessi paglierini, perlage fine e persistente. Abbinamenti Pesce, Formaggi, Crostacei, Antipasti

Prezzo: Fr. 41.–



CARATO RISERVA

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Colline del locarnese
sponda destra del fiume Ticino

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 14,5%

Descrizione:
Diraspapigiatura seguita da 25 giorni di fermentazione e macerazione con permanenza sulle bucce. Dopo malolattica, affinamento in barriques nuove da 225 litri di legno misto Allier Never per 24 mesi. Colore: rosso rubino intenso.
Sapore: pieno e grintoso.

Prezzo: Fr. 93.50

CANTINA MATASCI

Siamo un'azienda vinicola a conduzione familiare attiva dal 1921.
In cent'anni la passione per il vino trasmessa di generazione in generazione si è trasformata nell'arte enologica di estrarre ed elaborare tutto il genuino valore degli splendidi vigneti collinari che circondano la regione del lago Maggiore.
Esperienza, dedizione, cura del dettaglio sono gli ingredienti del nostro lavoro. Vitigno principe il Merlot, coniugato nelle sue diverse potenzialità espressive per ottenere dei vini che rispecchiano l'identità e la bellezza del Canton Ticino.





SASSARIENTE

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot da vigneti scelti della sponda destra del fiume Ticino ai piedi del monte Sassariente

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,3%

Descrizione:
Vinificazione: macerazione prolungata per vari giorni sulle bucce. Carattere: colore rosso granato. All'olfatto ha sentori di frutti di bosco e note speziate. Al gusto è vino di buon corpo, armonico con dei solidi tannini.

Prezzo: Fr. 45.– / 1/2 Fr. 29.50



SIRIO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot da vigneti selezionati del Ticino

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13%

Descrizione:
Vinificazione: In acciaio inox con successivo parziale affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese. Carattere: colore rosso cupo. All'olfatto evidenti note "boisé" lasciano trasparire un bel fruttato. Vino dalla solida struttura, con tannini ben presenti e un finale lungo.

Prezzo: Fr. 61.50