

Melodia

Rosso del Ticino DOC



L'unione fra le nostre uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon dà vita a questa interpretazione ticinese di un classico assemblaggio bordeaux. Il risultato è un vino rosso armonioso, strutturato, che sposa la forza del Sopraceneri con l'eleganza del Sottoceneri

Vitigno	Locarno - Sottoceneri.
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia) - limoso (Sottoceneri)
Densità d'impianto	4500/5000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	800 g

Come appare

Rosso granato cupo, riflessi rubino

Aromi

Intenso, complesso ed elegante. Mandorla tostata,
spezie piccanti tra cui pepe nero, prugna disidratata e ribes nero. Chiude con note di cacao amaro e frutta sotto spirito.

Sapore

Secco, di corpo e avvolgente. Trama tannica vellutata e di spessore. Ottima
persistenza, chiusura fresca accompagnata da una leggera sapidità.

Con cosa si abbina

Formaggi vaccino e caprini di alpe della Valle Maggia, formaggi semiduri e semistagionati, burritos di mais con carne, fagioli e verdure,
Gulasch leggermente piccante, risotto Loto Terreni alla Maggia al parmigiano e tartufo nero estivo, zuppe ricche, stufati di carne.