

VILLA JELMINI

MERLOT TICINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Merlot proveniente da vigneti selezionati del Ticino.
Vinificazione: Fermentazione a durata limitata a pochi giorni a temperatura controllata.
Carattere: Bouquet fruttato e fresco. Al palato si rivela armonico e ben equilibrato.
Grad. alcolica: 12,5% vol.
Temperatura: Mescere a 17°C.
Gastronomia: Accompagna antipasti delicati, primi piatti e carni bianche.

Rebsorte: Merlot aus dem Tessin, aus den sonnigsten Reblagen.
Kelterung: Kurze Gärung an der Maische bei kontrollierter Temperatur.
Charakter: Frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper.
Alkoholgehalt: 12,5% vol.
Trinktemperatur: 17°C.
Gastronomie: Vorzüglicher Begleiter von feinen Vorspeisen und weissem Fleisch.

Cépage: Merlot du Tessin, provenant de vignes bien exposées au soleil.
Vinification: Courte macération dans un milieu à température contrôlée.
Caractère: Nez fruité et frais. Epanouissement harmonieux, bon équilibre.
Degré alc.: 12,5% vol.
Température: Servir à 17°C.
Gastronomie: Accompagne bien hors-d'oeuvre, pâtes et viandes blanches.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Matasci Fratelli SA

Via Verbano 6
CH - 6598 Tenero
Tel. 091 735 60 11
Fax 091 735 60 19
info@matasci-vini.ch
www.matasci-vini.ch