



Masserone 2022

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Vino piacevole, fruttato e di grande complessità. Al naso profumo di ciliegie e fragole, con leggere note di bacche scure, tabacco e cioccolato. Il Masserone è un vino equilibrato, di media intensità e persistenza, con un tannino ben strutturato. Un Merlot ticinese ben riuscito!

Produttore	Vinattieri
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323152
Adatto a	Pasta, Cucina italiana, Brasati, Risotto, Carne alla griglia



Vinificazione

Viene vinificato in tini di legno da 5000 litri a cui segue un affinamento di 18 mesi in barrique sia di primo che di secondo passaggio, in questo modo il legno non interferisce con l'aroma fruttato primario del Merlot.

Storia

Un Merlot ticinese dall'eccellente «Tenuta Masserone», un vigneto imponente nel comune di Rancate, poco al di sopra della piana del Laveggio vicino a Mendrisio.

