



Colle d'Avra 2023

Vino piacevole, fruttato, di pronta beva. Sentori di ciliegia e fragola, a cui seguono note delicate di prugne e mirtilli con lievi accenni di tabacco e cioccolato. Sul finale sensazione erbacea tipica. Morbido e fresco, di media intensità e persistenza, stretto e dritto con un tannino non invadente.

Produttore	Vinattieri
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 17°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318804
Adatto a	Pollame, Cucina indiana, Risotto, Pasta

Vinificazione

Vinificazione classica in tini di legno da 5000 litri, a cui segue un affinamento in tini di rovere per 18 mesi

Terroir

Proviene dalle vigne del Colle d'Avra, nel comune di Castel San Pietro

