CARASOLE DOC Merlot della Mesolcina

Vitigno: 100 % merlot
Provenienza: collina di Carasole nel comune di Roveredo
Gradazione alcoolica: 12,5% vol.
Formati disponibili: bottiglia bordolese 70 cl.
Vinificazione: metodo classico in serbatoi d'acciaio inox
Caratteristiche: colore rosso violaceo, profumo vegetale, gusto asciutto
Abbinamenti gastronomici: primi piatti, carni rosse e bianche, salumi
Temperatura di servizio: 15-18° C

MESOLCINA DOC Merlot Giubileo

Vitigno: 100 % merlot
Provenienza: vigneti della bassa Mesolcina
Gradazione alcoolica: 12,5% vol.
Formati disponibili: bottiglia bordolese 70 cl. e fiasco 50 cl.
Vinificazione: metodo classico in serbatoi d'acciaio inox
Caratteristiche: colore rosso rubino, aroma fruttato, gusto tannico
Abbinamenti gastronomici: primi piatti, carni rosse alla brace o stufate
Temperatura di servizio: 16-18° C

MESOLCINA DOC Merlot Riserva

Vitigno: 100 % merlot
Provenienza: vigneti collinari in Mesolcina
Gradazione alcoolica: 12,5% vol.
Formati disponibili: bottiglia bordolese 75 cl.
Vinificazione: metodo classico in serbatoi d'acciaio inox, affinamento in botti di legno
Caratteristiche: colore rosso granato, profumo speziato, gusto intenso
Abbinamenti gastronomici: ottimo con selvaggina e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 16-18° C

MESOLCINA DOC Merlot Ginestra

Vitigno: 100 % merlot
Provenienza: vigneti della bassa Mesolcina
Gradazione alcoolica: 12,5% vol.
Formati disponibili: bottiglia bordolese 75 cl.
Vinificazione: in bianco (rapida separazione del mosto dalle bucce)
Caratteristiche: colore dorato pallido, con profumo floreale, gusto vivace
Abbinamenti gastronomici: adatto per aperitivi, si sposa a meraviglia anche con piatti di pesce e crostacei, o pietanze a base di formaggi
Temperatura di servizio: 8-10° C

MERLOT DELLA MESOLCINA ROSATO

Vitigno: 100 % merlot
Provenienza: vigneti della bassa Mesolcina
Gradazione alcoolica: 11,5% vol.
Formati disponibili: bottiglia bordolese 75 cl.
Vinificazione: spillatura del mosto dopo breve contatto con le vinacce
Caratteristiche: colore rosa tenue, con profumo fruttato, gusto morbido
Abbinamenti gastronomici: aperitivi, carni bianche e pesce
Temperatura di servizio: 10-12° C

MERLOT DELLA SVIZZERA ITALIANA IGT

Vitigno: 100 % merlot
Provenienza: vigneti della Mesolcina e del Bellinzonese
Gradazione alcoolica: 12% vol.
Formati disponibili: bottiglia bordolese 75 cl. e borgognotta 50 cl. e 100 cl.
Vinificazione: metodo classico in serbatoi d'acciaio inox
Caratteristiche: colore rosso intenso, profumo piacevole, gusto persistente
Abbinamenti gastronomici: vino a tutto pasto, da gustare anche in "solitaria"
Temperatura di servizio: 16-18° C