



**FUMAGALLI**

Vini ticinesi dal 1923

# Millevolti Ticino DOC Merlot Riserva



Annata Jahrgang Millésime	2018
Paese Land Pays	Svizzera
Regione Region Région	Tessin
Vitigno(i) Rebsorte(n) Cépage	Merlot
Maturazione Ausbau Elevage	barrique
Gradazione alcolica Alkoholgehalt Teneur en alcool	13.5 % vol.
Temperatura di servizio Trinktemperatur Température de service	16 – 18° C

È un merlot prodotto con uve proveniente da nostro vigneto di Pedrinате.

La fermentazione e la seguente macerazione avvengono in acciaio. Il vino viene in seguito collocato in barrique dove ha subito un affinamento per trentadue mesi, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

È di colore rosso rubino intenso e brillante. Il naso è particolarmente tipico e al tempo stesso molto complesso, con sentori di frutta rossa con note di ciliegie nere, susine e more. Il lungo affinamento in legno gli ha conferito note speziate e balsamiche particolarmente piacevoli. La bocca è ampia e ricca. I tannini setosi conferiscono spessore e nobiltà. Nel lungo finale si ritrovano in modo distinto gli aromi percepiti al naso. Si abbina con ogni tipo di carne rossa e di selvaggina ma anche con formaggi d'alpeggio stagionati.