



Negromante Ticino Riserva DOC 2020

Castello di Cantone

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Tessin
Produzent	Castello di Cantone
Ausschanktemperatur	16-18° C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Cabernet Franc, Syrah, Merlot
Ausbau	14 Monate in franz. Barriques
Passt zu	Braten, Hartkäse, Kalb, Rind, Schwein
Grösse	75 cl
Jahrgang	2020
Artikelnummer	95011120

Bemerkungen

Die drei verschiedenen Trauben werden getrennt verarbeitet. Der Merlot und Syrah werden entrappt und in unterschiedlichen Betontanks gefüllt, wo eine 20-tägige Mazeration unter kontrollierter, konstanter Temperatur stattfindet. Der Cabernet Franc bleibt für 20 Tage zum Trocknen im Obergeschoss und gelangt dann anschliessend zur Vinifikation in Betontanks. Diese Cuvée Negromante ist einzigartig und kann es mühelos mit ausländischen Gewächsen aufnehmen.

Degustationsnotizen

Eleganter, feiner Auftakt, Aromen von schwarzen Waldbeeren, wilde Kräuter und Vanille. Die süssen, reifen Tannine sind gut eingewoben und verleihen dem Wein Finesse und Eleganz. Komplex und tieffruchtig mit langanhaltendem Finish!