

## CASA DOS CURUMINS RISERVA

**annata**

2016

**denominazione**

Ticino DOC Merlot Riserva

**gradazione**

13%

**zona di produzione**

Castel San Pietro, Mendrisiotto

**età media delle vigne**

40 anni

**terreno**

calcareo

**affinamento**

barriques da 225 lt

**temperatura servizio**

18°C

**descrizione organolettica di Emilio Del Fante,  
"Miglior Sommelier della Svizzera 2001"**

Rosso rubino carico. Al naso molto fine, intenso e ricco di aromi con spiccate note di bacche nere, sentori speziati e di leggera tostatura. In bocca risulta molto strutturato, complesso e morbido, sostenuto da notevole freschezza e tannini eleganti. L'affinamento in legno gli conferisce grande complessità. Finale molto lungo e persistente con piacevole retrogusto fruttato.

Ideale per momenti conviviali importanti e per preparazioni raffinate. Già pronto per essere apprezzato, ma ben si presta ad un lungo invecchiamento.

*L'etichetta riproduce una delle tele di grandi dimensioni realizzate presso l'atelier d'Arte Pipilu dai giovani artisti di Casa dos Curumins.*

*Un progetto semplice e concreto che accoglie i sogni e le speranze di bambini e adolescenti che vivono nelle favelas della Pedreira, quartiere alla periferia di San Paolo in Brasile.*

