

CASA DOS CURUMINS SELEZIONE

annata

2017

denominazione

Ticino DOC Merlot

gradazione

13%

zona di produzione

Monte San Giorgio, Mendrisiotto

età media delle vigne

25 anni

terreno

argilla, minerale

affinamento

acciaio con leggero passaggio in botte da 500 lt

temperatura servizio

17°C

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

Al colore vivace, profumi intensi di carattere fruttato, bouquet piacevolmente fresco. Al palato buona struttura, perfetto equilibrio gustativo con tannini morbidi. Ottima persistenza con finale lungo di bacche rosse. Da apprezzare subito, ma con un potenziale di invecchiamento di 3/5 anni. Ideale per accompagnare la cucina del nostro territorio in tutte le sue variazioni.

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

