



# MANGIAFUOCO

ROSSO DEL TICINO



## IL VINO

- 🔥 Denominazione:  
Rosso del Ticino DOC
- 🔥 Vitigno:  
Cabernet Franc, Merlot, Syrah
- 🔥 Vigneto:  
Besazio
- 🔥 Vinificazione:  
Leggero appassimento delle uve e macerazione in vasche inox per 25 giorni a 25°C. Affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi.
- 🔥 Tenore alcolico:  
13.5 Vol.
- 🔥 Imballaggio:  
75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 🔥 Colore:  
Rosso rubino intenso
- 🔥 Profumo:  
Naso complesso con note di frutti di bosco, violetta e spezie dolci.
- 🔥 Sapore:  
Un vino di grande struttura ed eleganza.
- 🔥 Abbinamento:  
Piatti a base di carne rossa e selvaggina.
- 🔥 Servizio:  
18°C