

# Tenuta Montalbano Classico

È sulle colline di San Pietro di Stabio che sorge la Tenuta Montalbano: il vigneto di uva rossa più grande del Canton Ticino. I nostri vini che possiedono questo marchio sono realizzati esclusivamente con uva raccolta su queste colline.

## Annata

2021

## Denominazione

Ticino DOC Merlot



## Vitigno

Merlot



## Vinificazione ed Affinamento

Le uve Merlot, provenienti dalla Tenuta Montalbano, vengono diraspate e pigiate delicatamente.

La fermentazione alcolica e la macerazione hanno luogo in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni a temperatura controllata di 25 gradi circa.

La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento; in seguito, l'affinamento ha durata di circa 10 mesi prima dell'imbottigliamento.



## Caratteristiche sensoriali

Montalbano classico si manifesta al naso con note di frutta rossa e tratti balsamici distintivi della varietà. Al palato è morbido con una struttura fine caratterizzata da una trama tannica lieve e ben integrata, sul finale chiude con note di frutta matura che lo rendono persistente ed elegante.



## Abbinamenti gastronomici

Montalbano Classico è ottimo come aperitivo, per accompagnare taglieri di salumi e formaggi tradizionali. Si presta con il risotto allo zafferano, zuppa di cipolle, carni bianche alla brace, faraona arrosto, pollame e tartare di manzo.



## Premi

Annata 2020 - Oro Expovina



## Tratto distintivo

La forte territorialità.



CANTINA MENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA