

SOTTOBOSCO

Il Sottobosco prodotto da Agriloro è un vino eccezionale, proveniente da vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Gamaret coltivati nelle zone collinari della regione del Mendrisiotto. Dopo una maturazione separata in acciaio e tini di rovere, i vitigni vengono assemblati e affinati per 20 mesi in barriques di rovere francese, conferendo al vino un colore rosso intenso con riflessi violacei e un profumo elegante di frutta a bacca nera. Il gusto è armonico, equilibrato ed elegante, con tannini morbidi e una piacevole acidità. Ottimo per abbinamenti con piatti principali, carni rosse, selvaggina e formaggi, questo vino ha ottenuto numerose distinzioni tra cui Medaglie d'Oro e Argento in importanti concorsi vinicoli svizzeri e internazionali. Un'etichetta di prestigio che si distingue per la qualità e l'eccellenza, rappresentando il miglior risultato assoluto nel Grand Prix du Vins Suisse 2010.

Un vino pregiato che rappresenta il meglio della produzione vinicola svizzera, ideale per un invecchiamento di 8-10 anni e da servire a una temperatura di 18°C per apprezzarne appieno le caratteristiche sensoriali.