

SOTTOBOSCO

Der Sottobosco von Agriloro ist ein exquisiter Rotwein aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Gamaret, der in den Hügellagen der Region Mendrisiotto, genauer gesagt im Tenimento dell'Ör in der Gemeinde Arzo, produziert wird. Die vier Sorten werden separat gelesen und bis zu 30 Tage lang in Stahl- und Eichenbottichen mazeriert. Anschließend reift der Wein für 20 Monate in französischen Barriques, wobei 35% neu sind und der Rest im zweiten und dritten Durchgang erfolgt. Der Sottobosco beeindruckt mit seiner kräftigen Rubinrot-Farbe und leichten violetten Reflexen sowie einem intensiven und eleganten Duft von schwarzen Beerenfrüchten. Der Geschmack ist harmonisch, ausgewogen und elegant, mit weichen, jedoch präsenten Tanninen und einer schönen Säure. Dieser Rotwein ist ideal für Liebhaber von Hauptgerichten, rotem Fleisch, Wild und Käse und kann bis zu 10 Jahre genossen werden.

Er wurde mehrfach ausgezeichnet, darunter mit Goldmedaillen beim Concours National des Vins Suisses, IWSC, Concours Mondial du Merlot & Assemblages und Concours Grand Prix du Vins Suisse. Entdecken Sie die Eigentümlichkeit des Sottobosco und genießen Sie einen erstklassigen Schweizer Wein für besondere Anlässe.