



## Château cassé Spumante Brut – Méthode traditionnelle

Château cassé traduce alla lettera Castelrotto, il villaggio malcantonese dove Francesco Franchini ha i suoi vigneti. Merlot più un mix di uve bianche, lo spumante brut dal geniale nome è nato nel 1999 «per fare qualcosa di diverso». Deve avere aromi freschi e fruttati e procurare «grande piacere». È e sarà sempre una piccola riserva, ma chi brinda nel Malcantone non può più farne a meno.

### Varietà

Prevalentemente Merlot, più un mix di uve bianche.  
Località di provenienza: Ronco di Castelrotto.

### Caratteristiche coltivate e vinificazione

Secondo i metodi della produzione integrata.  
Vinificato secondo il metodo classico (Méthode traditionnelle).

### Cantina

CH-6814 Lamone, Via Girella 21  
Tel. 091 966 53 53  
Mobile: 079 692 84 69  
info@poggio.ch

### Acquisto e prezzo

Poggio del Cinghiale, bottiglia da 75 cl, CHF 23.00

Per ordinare il vino, scrivere una e-mail o telefonare.  
Il vino può essere ritirato presso la cantina di Lamone,  
oppure spedito a domicilio.

