



Merlot Ticino DOC Barrique



Regione di provenienza	Svizzera – Ticino
Bottiglia	75 cl
Vitigni	Merlot
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura servizio	18 - 20°C

Terroir

Vigneti nel basso e centrale Malcantone. I terreni sono sabbiosi, leggeri e acidi.

Vinificazione e affinamento

Viene prodotto con le migliori uve merlot dell'azienda provenienti dai vigneti più vocati. Fermenta circa 3 settimane a contatto con le bucce e matura poi per 16-18 mesi in barrique di rovere francese. È imbottigliato senza filtrazione.

Note di degustazione

Ha un bel colore rubino carico con leggere sfumature granato e un'ottima consistenza.
Complesso ed avvolgente al naso con piacevoli profumi di frutti di bosco, frutta rossa matura, spezie, tabacco, sottobosco, caramello, vaniglia, cacao e caffè in torrefazione.
Al gusto è molto equilibrato, morbido, fresco e sapido con un tannino presente e vellutato, un'ottima persistenza e un retrogusto intrigante con note sia fruttate che tostate.
Un merlot che accompagna bene cibi complessi ed importanti. Indicato per piatti di carni rosse e con formaggi stagionati. Ottimo con un succulento carré di agnello o con un salmi di cervo.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)