



## Merlot Ticino DOC



### **Terroir**

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

### **Vinificazione e affinamento**

Fermenta 12-14 giorni a contatto con le bucce. Successivamente metà del vino matura per un anno in barriques di secondo passaggio e metà in acciaio. Ulteriore affinamento in bottiglia per tre mesi.

### **Note di degustazione**

Ha un colore rubino limpido e consistente.  
Al naso è intenso tipico nei profumi del merlot e quindi ciliegia, prugna, sottobosco e leggerissime note speziate.  
Al gusto questo vino dà il meglio di sé. È secco e morbido, con un'a spiccata freschezza, un tannino rotondo e la giusta sapidità.  
Equilibrato e piacevolmente persistente con retrogusto cigliogioso.  
Il classico vino che ti aspetti di trovare in un buon grotto ticinese per accompagnare un piatto di affettato tipico. Difficilmente ne rimarrà nella bottiglia.

(Sommelier Patrizio Baglioni, [www.vinoidea.ch](http://www.vinoidea.ch))