



Merlot Ticino DOC



Terroir

Rebberge im unteren und mittleren Malcantone. Die Böden bestehen aus insubrischer Braunerde, sind sandig, leicht und sauer.

Vinifikation

Die Trauben gären 12-14 Tage an der Maische, darauf folgt ein Jahr Reifung zu gleichen Teilen in Edelstahl tanks und Barriques «di secondo passaggio». Nach der Abfüllung lagert der Wein weitere drei Monate im Keller.

Charakter

In der Farbe ein klares und konsistentes rubinrot. Intensiver und typischer Merlot-Duft nach Kirsche, Pflaume und Unterholz mit einer leicht würzigen Note. Der Geschmack dieses Weins ist ausserordentlich. Trocken und weich, mit einer ausgeprägten Frische und abgerundetem Tannin sowie einer willkommenen Würze. Ausgewogen und angenehm lang anhaltend mit einem kirschigen Abgang. Der klassische Merlot, den man in einem guten Tessiner Grotto erwartet. Perfekt für einen „piatto di affettato tipico“. Am Ende eines gemütlichen Abends mit Freunden wird von diesem Wein nichts übrigbleiben.

(Sommelier Patrizio Baglioni, www.vinoidea.ch)