

L'Usignolo

Merlot Ticino DOC



Mit diese Wein versucht unser Winzer jedes Jahr, den Charakter des Mitteltessins im Namen der Tradition und der Ausgewogenheit zum Ausdruck zu bringen. Bei jeder Ernte wählen wir die besten Trauben aus, um einen frischen und eleganten Wein zu erzeugen, der für jede Gelegenheit geeignet ist.

Jahrgang	2022
Rebsorte	Merlot
Serviertemperatur	18°C
Lage des Weinbergs	Sopraceneri
Alter der Reben	8 bis 35 Jahre je nach Parzelle
Boden	Sandig (Maggia Delta)
Bepflanzungsdichte	4600 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Guyot und kordon-Erziehung
Produktion m2	700 g
Alkoholgehalt	12.5 % vol.

Wie es aussieht

Klares Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Aromen

In der Nase Noten von reifer Kirsche und frischen roten Beeren.
Feine, gut eingebundene Würznuancen.

Geschmack

Ein unkomplizierter Alltagswein mit unmittelbarem Ausdruck. Leichte Struktur mit zarter Tanningenheit und moderater Säure. Am Gaumen bestätigt sich das zuvor Wahrgenommene, sortentypisch und harmonisch.

Was passt dazu

Loto Risotto Terreni alla Maggia mit gemischten saisonalen Pilzen.
Rinder-Tatar, fein von Hand geschnitten. Mild gereifte Kuhmilchkäse.
Ideal auch als Aperitif.

Vinifikation

Manuelle Weinlese Mitte September. Mazeration und Gärung in Edelstahltanks.

Ausbau

Reifung in Edelstahltanks für mindestens 1 Jahr.

Jahrgang

Heisser, trockener Sommer mit fast keinen Niederschlägen. Sehr gute Traubenqualität, aber weit unterdurchschnittliche Menge.

Lagerung

2026-2028