

Melodia

Rosso del Ticino DOC



La combinaison de les cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon donne naissance à cette interprétation tessinoise d'un assemblage bordelais classique. Le résultat est un vin rouge harmonieux et structuré qui marie la force du Sopraceneri à l'élégance du Sottoceneri.

Millésime	2021
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Température de service	18°C
Situation du vignoble	Locarno - Sottoceneri
Sol	Sablonneux (Maggia Delta) - limoneux (Sottoceneri)
Densité de plantation	4500/5000 pieds de vigne par hectare
Système de culture	Guyot et cordon éperonné
Production par m2	800 g
Grade alcoolique	13 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat intense, reflets rubis.

Arômes

A l'arrêt, le verre nous offre des notes de tabac, d'hibiscus, de prune déshydratée, légèrement végétales et balsamiques. En faisant tourner le verre, on découvre d'agréables notes de fruits rouges déshydratés, de sous-bois et un léger toast donné par l'élevage en barrique.

Le goût

Excellent équilibre entre les composantes douces, la dureté et les tanins. Finale épicée agréable et persistance.

Ce qui va avec

Fromages à pâte mi-dure et mi-mûre de l'Alpe Ticinese. Burritos de maïs à la viande, aux haricots et aux légumes. Soupes riches et intenses, même légèrement épicées. Risotto Loto Terreni alla Maggia au sbrinz et à la truffe noire. Ragoûts de viande.

Vinification

Vendanges manuelles dans la deuxième quinzaine de septembre. Macération et fermentation séparées des différents cépages dans des cuves en acier inoxydable.

Élevage

2 ans en barriques neuves et de second passage

Millésime

Hiver doux et printemps frais. Été chaud mais avec une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Conservation

2025 - 2028