

Il Querceto Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



A partir des raisins de nos vignes de Merlot âgées d'au moins 30 ans, nous n'obtenons que 4.000 bouteilles par an. L'élevage en barriques neuves pendant 24 mois confère au vin une finesse étonnante, mais aussi la capacité d'évoluer dans le temps et d'intégrer des arômes épicés.

Millésime	2021
Cépage	Merlot
Température de service	18-20°C
Situation du vignoble	Ascona, Locarno, Delta de la Maggia
Âge des vignes	30-40 ans
Sol	Sablo-limoneux d'origine granitique et gneissique
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	Cordon spiralé
Production par m2	700 g
Grade alcoolique	13,5 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat profond aux reflets rubis

Arômes

Grande intensité aromatique même verre immobile. S'ouvrent d'abord des petits fruits rouges et noirs frais, tels que la framboise et la mûre. Suivent des notes grillées et d'épices douces, accompagnées d'un élégant bouquet floral. Un fond poivré et de réglisse apporte une dimension intrigante.

Le goût

Équilibre, souplesse et complexité, associés à des tanins raffinés, laissent présager une grande longévité. La composante fruitée perçue au nez accompagne la dégustation dans une persistance longue et invitante.

Ce qui va avec

Viandes de boeuf bien maturées et persillées, accompagnées d'une sauce réduite au Merlot. Grands fromages d'alpage à affinage moyen. Pizzoccheri tessinois aux sauces de gibier.

Vinification

Fermentation et macération pendant environ 3 semaines dans des cuves en acier. Soutirage et fermentation malolactique en barriques neuves.

Élevage

24 mois d'affinage en barriques neuves et au moins 6 mois en bouteille.

Millésime

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

Conservation

2025-2032