

L'Usignolo

Merlot Ticino DOC



Avec cet vin notre vigneron cherche chaque année à exprimer le caractère du Tessin central, au nom de la tradition et de l'équilibre. À chaque récolte, nous sélectionnons les meilleurs raisins pour produire un vin frais et élégant, adapté à toutes les occasions.

Millésime	2022
Cépage	Merlot
Température de service	18°C
Situation du vignoble	Sopraceneri
Âge des vignes	de 8 à 35 ans selon les parcelles
Sol	sablonneux (Delta de la Maggia)
Densité de plantation	4600 pieds par hectare
Système de culture	Guyot et cordon éperonné
Production m2	700 g
Grade alcoolique	12,5 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Robe rouge rubis limpide aux reflets grenat.

Arômes

Nez expressif de cerise mûre et de petits fruits rouges frais. Subtile touche épicée, fine et bien intégrée.

Le goût

Vin de tous les jours, marqué par une belle immédiateté. Structure légère, tanins souples et acidité modérée. La bouche confirme fidèlement les arômes perçus au nez, dans une expression typique du cépage.

Ce qui va avec

Risotto Loto Terreni alla Maggia aux champignons de saison. Tartare de bœuf coupé au couteau. Fromages de vache peu affinés. Idéal également à l'apéritif.

Vinification

Vendanges manuelles à la mi-septembre. Macération et fermentation en cuves inox.

Élevage

Maturation dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 1 an.

Millésime

Été chaud et sec avec des précipitations quasi inexistantes. Très bonne qualité des raisins mais quantité bien inférieure à la moyenne.

Conservation

2026-2028