

Barbarossa Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Ce Merlot pur est le fleuron de la Cantina alla Maggia : il porte le nom du conquérant médiéval auquel le célèbre restaurant Castello del Sole est également dédié. Le vieillissement dans différents types et formes de bois confère au vin de l'élégance et des notes persistantes.

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	Cordon éperonné
Production par m2	700 g
Grade alcoolique	13 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge rubin d'intensité moyenne avec des reflets grenat.

Arômes

Notes florales légèrement fanées. Arômes fruités de cerise, de myrtille et de mûre sauvage. Légères notes boisées et agréable touche épicée.

Le goût

En bouche, ce vin révèle un bel équilibre et une structure moyenne. Son degré alcoolique modéré lui confère une grande facilité de dégustation et en fait un vin particulièrement polyvalent dans les accords gastronomiques. Les tanins sont présents tout en restant délicats. Agréable retour des notes fruitées et épicées dans la persistance aromatique.

Ce qui va avec

Assiette tessinoise de charcuteries et de fromages. Raviolis au boeuf braisé, sauce cacio e pepe. Filet de porc en croûte de pâte feuilletée.

Vinification

Vendanges manuelles entre la deuxième et la troisième semaine de septembre. Fermentation et macération en cuves inox. Élevage en barriques déjà utilisées.

Élevage

Élevage de 24 mois en barriques de deuxième et troisième passage

Millésime

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

Conservation

2026-2030