

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	2025
Cépage	Merlot
Température de service	14°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	800 g
Grade alcoolique	11,5 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Robe rouge rubis clair.

Arômes

Dès le premier nez, le vin séduit par sa fraîcheur et sa pureté. Des arômes de prune fraîche et de petits fruits rouges s'expriment avec élégance, suivis de notes de poivre noir et d'une délicate touche épicée en finale.

Le goût

Vin agréable et facile à apprécier. En bouche, il séduit par sa belle fraîcheur, soutenue par des tanins fins et délicats. Les notes épicées perçues au nez se retrouvent en finale, apportant une agréable persistance. Il s'apprécie également légèrement rafraîchi.

Ce qui va avec

Risotto TAM aux champignons de saison. Tartare de boeuf 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

Des raisins sains et de grande qualité caractérisent ce millésime. Un mois d'août doux, accompagné de nuits fraîches, a favorisé le développement d'arômes fins et de tonalités riches. Les rendements ont été légèrement supérieurs à l'année précédente. Le mois de septembre, chaud et majoritairement sec, a permis une vendange sereine et bien planifiée, assurant équilibre et maturité optimale.

Conservation

2026-2028