

Barbarossa Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Questo Merlot in purezza è l'etichetta di punta della Cantina alla Maggia: porta il nome del conquistatore medievale al quale è dedicato anche il rinomato ristorante del Castello del Sole. L'affinamento, in diversi tipi e forme di legno, conferisce al vino eleganza e note persistenti.

Vitigno	Merlot
Collocazione del vigneto	Sopraceneri
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia)
Densità	4600 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione m2	700 g
Affinamento	Affinamento per 24 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio
Conservazione	2025-2028
Descrizione annata	Inverno mite e primavera fresca. Estate calda ma con buona escursione termica tra il giorno e la notte.
Vinificazione	Vendemmia manuale tra la seconda e la terza settimana di settembre. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox. Maturazione in barrique usate.

Come appare

Rosso granato di media intensità dai riflessi rubino brillanti.

Aromi

Floreaie leggermente appassito. Note fruttate di mirtillo nero e more selvatiche. Leggero boisee e piacevole nota fumee.

Sapore

Al palato denota un piacevole equilibrio e media struttura. Tenore alcolico contenuto a garantire piacevolezza di beva per un vino da tutti i giorni. Il tannino è delicato e ben integrato. Sorso secco, senza trascurare la tipica morbidezza del merlot.

Con cosa si abbina

Vino molto versatile negli abbinamenti, spaziando dal classico tagliere ticinese di affettati e formaggi semi stagionati. Perfetto per cheese burger succulenti e paste con ragu di manzo.

Affinamento

Affinamento per 24 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio

Annata

Inverno mite e primavera fresca. Estate calda ma con buona escursione termica tra il giorno e la notte.

Conservazione

2025-2028