

Il Querceto Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Dai grappoli delle nostre vigne Merlot di almeno 30 anni ricaviamo ogni anno solo novemila bottiglie. L'affinamento in barrique nuove, per 24 mesi, conferisce al vino sorprendente finezza, ma anche la capacità di evolvere nel tempo e di integrare aromi speziati.

Annata	2021
Vitigno	Merlot
Temperatura di servizio	18-20°C
Collocazione del vigneto	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	30-40 anni
Suolo	Sabbioso-limoso di origine granitica e gneiss
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Cordone speronato
Produzione per m2	700 g
Grado alcolico	13.5 % vol.

Come appare

Rosso granato intenso, riflessi rubino.

Aromi

Grande intensità olfattiva anche a bicchiere fermo. Ad aprire frutti rossi e neri freschi, quali lampone e more. Segue la parte tostata e speziatura dolce, accompagnata da un'elegante floreale. Sottofondo pepato e di liquirizia lo rendono molto intrigante.

Sapore

Equilibrio, morbidezza e complessità, unitamente ad un tannino di classe, lasciano presagire grande longevità. La parte fruttata percepita al naso, accompagna il sorso in una lunga e invitante persistenza.

Con cosa si abbina

Carni di manzo con buona frollatura e marezzatura, accompagnate da una salsa ristretta al merlot. Grandi formaggi d'alpe con stagionature medie. Pizzoccheri ticinesi con salse di selvaggina.

Vinificazione

Fermentazione e macerazione per circa 3 settimane in vasche d'acciaio. Svinatura e fermentazione malolattica in barrique nuove.

Affinamento

24 mesi di affinamento in barrique nuove e almeno 6 mesi in bottiglia.

Annata

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

Conservazione

2025-2032