

L'Usignolo

Merlot Ticino DOC



Con questo vino il nostro enologo intende ogni anno esprimere il carattere del Ticino centrale, nel segno della tradizione e dell'equilibrio. Ad ogni vendemmia, selezioniamo le uve migliori per dare vita a un vino fresco ed elegante, adatto a ogni occasione

Annata	2022
Vitigno	Merlot
Temperatura di servizio	18°C
Collocazione del vigneto	Sopraceneri
Età dei ceppi	dagli 8 ai 35 anni a seconda delle parcelle
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia)
Densità di impianto	4600 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Produzione m2	700 g
Grado alcolico	12.5 % vol.

Come appare

Rosso rubino limpido e dai riflessi granato.

Aromi

Impatto olfattivo di ciliegia matura e fruttini rossi freschi. Leggera e ben integrata speziatura.

Sapore

Vino da tutti i giorni che esprime immediatezza. Struttura e componente tannica lievi, acidità contenuta. Ottimo ritorno delle caratteristiche percepite al naso, tipiche del vitigno.

Con cosa si abbina

Risotto Loto Terreni alla Maggia ai funghi misti di stagione. Battuta di manzo al coltello. Formaggi vaccini poco stagionati. Ideale anche come aperitivo.

Vinificazione

Vendemmia manuale delle uve verso la metà di settembre. Macerazione e fermentazione in vasche inox.

Affinamento

Affinamento in vasche inox per almeno 1 anno.

Annata

Estate calda e asciutta con precipitazioni quasi assenti. Ottima qualità delle uve ma quantità nettamente inferiore alla media.

Conservazione

2026-2028