

Castello del Sole

Rosso del Ticino DOC

Dalla profonda conoscenza del nostro terroir, dalla dedizione alle nostre vigne e dalla sinergia tra il nostro albergo e la sua cantina vitivinicola nasce un vino d'eccellenza, creato in esclusiva per il Castello del Sole di Ascona. Una moderna interpretazione del nostro territorio, capace di esprimere eleganza e carattere. L'affinamento in pregiate barrique di rovere francese dona struttura vellutata, armonia e profondità aromatica.

Annata	2022
Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon
Temperatura di servizio	18°C
Collocazione del vigneto	Sopraceneri
Età dei ceppi	da 8 a 35 anni a seconda delle parcelle
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia)
Densità	4600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Cordone speronato
Produzione m2	700 g
Grado alcolico	13.5 % vol.

Come appare

Rosso granato dai riflessi rubino brillanti

Aromi

Olfatto intenso e intrigante. Apre con note fruttate che spaziano dal Cassis, alle more e ciliegie mature. Speziatura dolce e tostature presenti e ben integrate. Leggera balsamicità. In chiusura pepe nero, violette e sbuffi di cioccolato fondente.

Sapore

Palato pienamente godibile e di gran equilibrio. Scia sapido-fresca molto piacevole. Tannino di spessore e grande morbidezza. Ottima persistenza.

Con cosa si abbina

Rack di agnello, polenta rossa Terreni alla Maggia e salsa ristretta al Merlot. Carni frollate dalle grandi marezzature. Formaggio d'alpe ticinese.

Vinificazione

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

Affinamento

24 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio

Annata

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

Conservazione

2026-2032