

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.

Annata	2022
Vitigno	Merlot
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 % vol.

Come appare

Rosso rubino di media intensità dai riflessi granati.

Aromi

Floresale leggermente appassito. Note fruttate di ciliegia, mirtillo nero e more selvatiche. Leggero boisee e piacevole nota speziata

Sapore

Al palato denota un piacevole equilibrio e media struttura. Tenore alcolico contenuto a garantire piacevolezza di beva per un vino versatile negli abbinamenti. Il tannino è presente ma delicato. Piacevole ritorno della frutta e delle note speziate nella sensazione retrolfattiva.

Con cosa si abbina

Tagliere ticinese di affettati e formaggi. Ravioli al brasato con salsa cacio e pepe. Filetto di maiale in crosta di pasta sfoglia

Vinificazione

Vendemmia manuale tra la seconda e la terza settimana di settembre. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox. Maturazione in barrique usate.

Affinamento

Affinamento per 24 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio

Annata

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

Conservazione

2026-2030