

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	2025
Vitigno	Merlot
Temperatura di servizio	14°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	800 g
Grado alcolico	11.5 % vol.

Come appare

Rosso rubino tenue

Aromi

Già a primo impatto si distingue per freschezza e pulizia, sentori di prugna fresca e piccoli frutti rossi, note di pepe nero sul finale e speziatura leggera.

Sapore

Vino di semplice beva, colpisce per la sua piacevole freschezza che spicca su un tannino delicato. La parte speziata avverita al naso ritorna sul finale e dona una discreta persistenza. Vino indicato da bere anche leggermente fresco

Con cosa si abbina

Risotto Tam ai funghi misti di stagione. Battuta di manzo al coltello. Formaggi vacini poco stagionati. Ideale anche come aperitivo.

Vinificazione

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

Affinamento

Maturazione in vasche inox per 12 mesi.

Annata

Annata caratterizzata da uve sane e di eccellente qualità. Un agosto mite, accompagnato da notti fresche, ha favorito lo sviluppo di aromi fini e tonalità ricche. Le rese sono risultate leggermente superiori rispetto all'anno precedente. Il mese di settembre, caldo e prevalentemente asciutto, ha permesso una vendemmia serena e ben programmata, garantendo equilibrio e maturazione ottimale.

Conservazione

2026-2028