



Il Giubileo 2020

Merlot Ticino DOC

Type	Vin rouge
Classification	Ticino DOC Merlot
Expansion	Élevé en barriques de chêne français, en partie neuves et en partie d'occasion, pendant environ 24 mois.
Contenu	75cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	2023-2028
Température de service	18°-20°C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Merlot
Numéro d'article	00001423

Description Nez

Il s'ouvre sur d'élégantes et légères notes de vanille et de chocolat au lait. de
chocolat au lait. Il se poursuit par d'agréables bouffées
balsamiques balsamiques agréables, rehaussées de notes d'orange d'orange
sanguine et de fruits sec.

S'accorde avec

Entrecôte de bœuf charolais mûré, sauce au poivre noir sauce au poivre noir
et légumes Wok. Nidi Terreni alla maggia avec ragoût de lièvre.

Description Goût

Bouche robuste, mais jamais exagérée. Tanins riches et soyeux. Excellent
équilibre et persistance. Finale fruitée rappelant une sauce aux fruits rouges. Notes
épicées.



Description Visuel

Rouge grenat foncé, presque impénétrable.

Vinification

Vendanges manuelles dans la deuxième semaine de septembre. Fermentation et macération en cuves inox.

Description année

L'hiver et le printemps ont été marqués par un climat doux et peu pluvieux. L'été a été chaud et sec. Bonne qualité du raisin, mais quantité moindre.

Vigne

Cépage	Merlot	Localisation du vignoble	Ascona, Locarno, Delta de la Maggia
Sol	sablo-argileux d'origine granitique et gneissique		
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare		
Systeme de culture en cordon éperonné			
Production par m ² 700 g			