



## Il Querceto 2019

Merlot Ticino DOC Barrique

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Classification</b>	Merlot Ticino DOC Barrique
<b>Expansion</b>	minimum de 18 mois en barriques de premier passage et minimum 6 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	75cl
<b>Millésime</b>	2019
<b>Phase de dégustation</b>	8-10 ans après la récolte
<b>Température de service</b>	18-20° C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Merlot
<b>Prix</b>	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0 , Grand prix du vin Suisse Gold 0 / 0
<b>Numéro d'article</b>	00001356

### Description Nez

Grand et complexe. Les premières notes de groseille et de fraises des bois se transforment en muscade, tabac à pipe et notes de réglisse douce

### S'accorde avec

Pizzoccheri tessinois, tournedos de bœuf avec tranche de foie gras et accompagnement de polenta noire et légumes cuits au four avec sauce au porto

### Description Goût

Sec et enveloppant. Texture tannique bien présente et jamais intrusive. Bonne structure et excellente buvabilité et persistance



## Description Visuel

---

Grenat d'intensité moyenne, reflets rubis

## Vinification

---

Fermentation avec macération pendant 3 semaines en cuves d'acier inox. Soutirage et fermentation malolactique en barriques de premier passage pendant un minimum de 18 mois et minimum 6 mois de vieillissement en bouteille

## Description année

---

2019 : Hiver assez froid (avec de la neige jusqu'en plaine). Printemps moyennement chaud avec de bonnes précipitations. Été très frais, jamais excessivement chaud. Récolte à la mi-octobre (1-2 semaines)

## Vigne

---

Exposition et latitude du vignoble Sud-Est, 200 mètres d'altitude

---

Âge des souches 30-40 ans

---

Sol Sablonneux, en partie graveleux, dérivé de rochers granitiques, gneiss

---

Densité de plantation 4'600 plantes par hectare

---

Production par m2 700g

---

Système de culture Cordon éperonné

---