



## Il Querceto 2019

Merlot Ticino DOC Barrique Magnum

Type	Vin rouge
Classification	Merlot Ticino DOC Barrique
Expansion	minimum de 18 mois en barriques de premier passage et minimum 6 mois en bouteille
Contenu	150cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	8-10 ans après la récolte
Température de service	18-20° C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Merlot
Prix	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0
Numéro d'article	00001380

### 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 en 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 m <sup>2</sup>	700g
Système de culture	Cordon éperonné