



L'Usignolo 2020

Merlot I.G.T. della Svizzera Italiana

Type	Vin rouge
Classification	Merlot IGT della Svizzera Italiana
Expansion	12 mois en acier
Contenu	75cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	4-5 ans après la récolte
Température de service	14-16° C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Merlot
Numéro d'article	00001376

Description Nez

Des pétales rouges délicatement floraux, suivis de notes fruitées d'orange sanguine, de mûres et de framboises mûres. De légères notes fumées et végétales donnent une complexité agréable

S'accorde avec

Penne Terreni alla Maggia avec ragoût de porc et champignons, büscion de chèvre (fromage frais) et salami de chevreuil, croûtons de seigle et houmous de pois chiches, viande bouillie mélangée

Description Goût

Agréable et à boire immédiatement. Structure moyennement légère. Fine présence tannique. Bonne épaupe acide et teneur en alcool parfaitement intégrée.

Arrière-goût fruité croquant.



Description Visuel

Rouge rubis vif moyennement intense

Vinification

Fermentation et macération pendant 10-12 jours dans l'acier inox. Fermentation malolactique et élevage pendant 12 mois en acier inox.

Description année

2020: Un climat doux et peu de précipitations ont caractérisé l'hiver et le printemps. L'été a été chaud et sec. Bonne qualité des raisins, mais quantité inférieure.

Vigne

Exposition et latitude du vignoble	Nord-Est, 330 mètres d'altitude
Âge des souches	30 ans
Sol	Argileuse calcaire avec une bonne présence de pierres
Densité de plantation	4'500 plantes par hectar
Production par m2	850g
Système de culture	Guyot