



Il Giubileo 2020

Merlot Ticino DOC

Tipo	Vini rossi
Classificazione	Ticino DOC Merlot
Maturazione	Affinamento in barrique di rovere francese in parte nuove e in parte di secondo passaggio per circa 24 mesi.
Contenuto	75cl
Annata	2020
Conservazione	2023-2028
Temperatura di servizio	18°-20°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Merlot
Articolo n.	00001423

Descrizione olfattiva

Apre con eleganti e leggere note vanigliate e di cioccolato al latte. Prosegue con piacevoli sbuffi balsamici, impreziositi da sentori di arancia sanguinello e fruttini disidratati.

Abbinamento

Entrecote di manzo Charolais frollata con salsa al pepe nero e verdure Wok. Nidi Terreni alla maggia con ragu di lepre.

Descrizione gustativa

Palato robusto e mai sopra le righe. Tannino ricco e setoso. Ottimo equilibrio e persistenza. Chiusura fruttata che ricorda una salsa di frutti rossi. Cenni piccanti.



Descrizione visiva

Rosso granato cupo, quasi impenetrabile.

Vinificazione

Vendemmia manuale delle uve dalla seconda settimana di settembre.
Fermentazione e macerazione in vasche inox.

Descrizione annata

Un clima mite e poco piovoso ha caratterizzato il periodo invernale e primaverile.
L'estate è stata calda e asciutta. Buona qualità delle uve, ma quantità inferiore.

Vigneto

Vitigno	Merlot	Collocazione del vigneto	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Suolo	sabbioso-limoso di origine granitica e gneiss		
Densità di impianto 4'600 ceppi per ettaro			
Sistema di coltivazione Cordone speronato			
Produzione per m2 700 g			