



Il Querceto 2019

Merlot Ticino DOC Barrique Magnum

Tipo	Vini rossi
Classificazione	Merlot Ticino DOC Barrique
Maturazione	18 mesi in barrique di primo passaggio e 6 mesi in bottiglia
Contenuto	150cl
Annata	2019
Conservazione	8-10 anni dalla vendemmia
Temperatura di servizio	18-20° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Merlot
Premi	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0
Articolo n.	00001380

Descrizione olfattiva

Ampio e complesso. Iniziali note di ribes rosso e fragoline di bosco virano su noce moscata, tabacco da pipa e cenni di liquirizia dolce

Abbinamento

Tournedos di manzo con scaloppa di foie gras e contorno di polenta nera e verdure al forno con salsa al porto Pizzoccheri ticinesi Filetto di manzo

Descrizione gustativa

Secco e avvolgente. Trama tannica ben presente e mai invadente. Buona struttura e ottima bevibilità e persistenza



Descrizione visiva

Granato di media intensità, riflessi rubino

Vinificazione

Fermentazione con macerazione per 3 settimane in acciaio Svinatura e fermentazione malolattica in barrique di primo passaggio

Descrizione annata

2019: Inverno abbastanza freddo (con neve fino in pianura). Primavera medio-calda con buona piovosità. Estate molto fresca, mai eccessivamente calda. Vendemmia a metà ottobre (1-2 settimana)

Vigneto

Collocazione dei vigneti	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Esposizione vigneti e latitudine	Sud-Est, 200mslm
Età dei ceppi	30-40 anni
Suolo	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità d'impianto	4'600 ceppi per ettaro
Produzione per m2	700g
Sistema di coltivazione	Cordone speronato