



## L'Usignolo 2019

Merlot I.G.T. della Svizzera Italiana

<b>Tipo</b>	Vini rossi
<b>Classificazione</b>	Merlot IGT della Svizzera Italiana
<b>Maturazione</b>	12 mesi in acciaio
<b>Contenuto</b>	37.5cl
<b>Annata</b>	2019
<b>Conservazione</b>	4-5 anni dalla vendemmia
<b>Temperatura di servizio</b>	14-16° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Merlot
<b>Articolo n.</b>	00001357

### Descrizione olfattiva

Delicatamente floreale di petali rossi, seguono note fruttate di arancia rossa, more e lamponi maturi. Leggere note fumé e vegetali donano una piacevole complessità.

### Abbinamento

Penne Terreni alla Maggia con ragù di maiale e funghi champignon Salumi e formaggi dalla media grassezza. Primi piatti saporiti e poco elaborati. Cucina vegetariana.

### Descrizione gustativa

Beva piacevole e immediata. Struttura medio-leggera. Lieve presenza tannica. Buona spalla acida e tenore alcolico perfettamente integrato. Retrogusto fruttato croccante.

### Descrizione visiva

Rosso rubino brillante medio intenso



## Vinificazione

---

Fermentazione e macerazione per 10-12 giorni in acciaio. Maturazione di 12 mesi in acciaio

## 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 Sottoceneri

---

Esposizione vigneti e latitudine Nord-Est, 330mslm

---

Età dei ceppi 30 anni

---

Suolo Argilloso calcareo con buona presenza di scheletro

---

Densità d'impianto 4'500 ceppi per ettaro

---

Produzione per m2 850g

---

Sistema di coltivazione Guyot

---