



L'Usignolo 2020

Merlot I.G.T. della Svizzera Italiana

Tipo	Vini rossi
Classificazione	Merlot IGT della Svizzera Italiana
Maturazione	12 mesi in acciaio
Contenuto	75cl
Annata	2020
Conservazione	4-5 anni dalla vendemmia
Temperatura di servizio	14-16° C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Merlot
Articolo n.	00001376

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

2020: 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

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