



Il Giubileo 2020

Merlot Ticino DOC

Typ	Rotwein
Klassifizierung	Ticino DOC Merlot
Ausbau	Reifung in teils neuen und teils gebrauchten Barriques aus französischer Eiche für etwa 24 Monate.
Inhalt	75cl
Jahrgang	2020
Genussphase	2023-2028
Ausschanktemperatur	18°-20°C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Merlot
Artikel-Nr	00001423

Beschreibung Bouquet

Er öffnet sich mit eleganten, leichten Vanillenoten und von Milkschokolade. Weiter geht es mit angenehmen mit angenehmen balsamischen Anklängen, die durch Noten von Blutorange und getrockneten Früchten.

Passt zu

Entrecote von gereiftem Charolais-Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersauce und Wok-Gemüse. Nidi Terreni alla maggia mit Hasenragu.

Degustationsnotizen

Am Gaumen robust und nie übertrieben. Reichhaltige und seidige Tannine. Ausgezeichnete Ausgewogenheit und Ausdauer. Fruchtiger Abgang, der an eine Sauce aus roten Früchten erinnert. Würzige Nuancen.

Beschreibung Visuell

Dunkles Granatrot, fast undurchdringlich.



Vinifikation

Manuelle Weinlese in der zweiten Septemberwoche. Gärung und Mazeration in Edelstahl tanks.

Beschreibung Jahrgang

Der Winter und das Frühjahr waren durch ein mildes Klima mit wenig Regen gekennzeichnet. Der Sommer war heiß und trocken. Gute Traubenqualität, aber geringere Menge.

Weinberg

Rebsorte	Merlot	Ascona, Locarno,	sandig-lehmig,
	Weinbergslage	Maggia Delta	aus Granit und
		Boden	Gneis
			Pflanzdichte
			4'600
			Rebstöcke pro
			Hektar
			Anbausystem
			Kordon mit
			Sporen Ertrag
			pro m2 700 g
