



L'Usignolo 2019

Merlot I.G.T. della Svizzera Italiana

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Klassifizierung | Merlot IGT della Svizzera Italiana |
| Ausbau | 12 Monate im Stahltank |
| Inhalt | 37.5cl |
| Jahrgang | 2019 |
| Genussphase | 4-5 Jahre ab Traubenernte |
| Ausschanktemperatur | 14-16° C |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Merlot |
| Artikel-Nr | 00001357 |

Beschreibung Bouquet

Zartblumige rote Blütenblätter, gefolgt von fruchtigen Noten von Blutorange, Brombeeren und reifen Himbeeren. Leichte rauchige und pflanzliche Noten verleihen eine angenehme Komplexität.

Passt zu

Penne von Terreni alla Maggia mit Schweineragout und Champignonpilzen, Aufschnitt und Käse mit mittlerem Fettgehalt. Leckere und einfachere erste Gänge. Vegetarische Gerichte.

Degustationsnotizen

Mittelleichte Struktur, leichte tanninhaltige Präsenz. Gute Säureschulter und perfekt integrierter Alkoholgehalt. Knackig fruchtiger Nachgeschmack.



Beschreibung Visuell

Mittelintensives helles Rubinrot

Vinifikation

Gärung und Mazeration für 10-12 Tage in Stahltanks.

Malolaktische Gärung und Reifung für 12 Monate in Stahltanks.

Beschreibung Jahrgang

2019: Ziemlich kalter Winter (mit Schnee bis ins Flachland). Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermässig heiss. Ernte Mitte Oktober (1-2 Wochen)

Weinberg

| | |
|----------------------------|--|
| Exposition und Breitengrad | Nord-Ost, 330 müM |
| Alter der Rebstöcke | 30 Jahre |
| Boden | kalkhaltig, lehmig mit guter Präsenz von Steinen |
| Anbaudichte | 4'500 Rebstöcke pro Hektar |
| Ertrag pro m ² | 850g |
| Anbausystem | Guyot |