

Cent | Cuvée del Centenario

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl | 300 cl

Vitigno: Uve Merlot scelte accuratamente e vinificate separatamente.

Vinificazione: Lavorazione soffice delle uve seguita da lunga macerazione. Assemblaggio e successivo affinamento di 18 mesi in barriques.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso con un accenno di riflessi granati. Al naso intensità e nettezza dei profumi, dove spiccano aromi maturi di piccoli frutti neri (cassis e mora) e delicate note speziate dolci. Attacco pieno e avvolgente. Eleganza, finezza e intensità anticipano un finale di persistente piacevolezza.

Gastronomia: Servire attorno ai 18°C. Si abbina a tagli teneri di manzo o cervo con mantello di funghi, gigot d'agnello, brasato al Merlot, formaggi delle nostre alpi di media stagionatura.

Rebsorte: Sorgfältig ausgewählte und getrennt vinifizierte Merlot-Trauben.

Vinifikation: Schonende Verarbeitung der Trauben, gefolgt von langer Mazeration. Assemblage und nachher Ausbau während 18 Monaten in Barriques.

Charakter: Intensiv rubinrote Farbe mit einer Andeutung von granatfarbenen Reflexen. In der Nase ausgeprägte und klar definierte Parfums wo ausgereifte Aromen von kleinen schwarzen Beeren (Cassis und Brombeeren), sowie delikate, würzige Noten hervortreten. Im Auftakt vollmundig und geschmeidig. Eleganz, Feinheit und Intensität führen zu einem Abgang mit anhaltendem Genuss.

Gastronomie: Gastronomie: Servieren mit ca. 18°C. Passt gut zu zarten Fleischstücken vom Rind oder Hirsch mit Pilzgarnitur, Lammkeule, Tessiner Brasato al Merlot, Käse mittleren Reifegrades von unseren Almen.

Cépage: Du raisin Merlot soigneusement sélectionné et vinifié séparément.

Vinification: Elaboration douce des raisins, suivie d'une longue macération. Assemblage et ensuite affinage en barriques pendant 18 mois.

Caractère: Robe de couleur rubis intense avec un soupçon de reflets grenat. Au nez des parfums prononcés et bien définis où apparaissent des arômes mûrs de petits fruits noirs (cassis et mûres) et des notes délicatement épicées. A l'attaque il est plein et enveloppant. Son élégance, sa finesse et son intensité annoncent une finale agréable et persistante.

Gastronomie: Servir à env. 18°C. Se marie bien avec des morceaux tendres de bœuf ou de cerf aux champignons, du gigot d'agneau, le brasato al Merlot tessinois, des fromages d'affinage moyen de nos alpages.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Fratelli Matasci SA

Via Verbano 6 | CH - 6598 Tenero-Ticino
info@matasci-vini.ch | matasci-vini.ch
Tel. 091 735 60 11



Medaglia d'Oro

Grand Prix du Vin Suisse 2023
La Sélection 2023
Mondial du Merlot 2022

Medaglia d'Argento

Expovina 2021

