

Gaggiole

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl

Vitigno: Merlot proveniente da un vigneto in zona "Gaggiole" nel comune di Gordola.

Vinificazione: Tradizionale con macerazione prolungata sulle bucce. Affinamento in barriques di rovere svizzero (Giura) e francese.

Caratteristiche: Colore rosso granato cupo. All'olfatto presenta leggere note "boisé" e sentori di piccoli frutti a bacca nera. Al gusto è ricco, denso, con una struttura tannica importante.

Temperatura: Si mesce a 18°C.

Gastronomia: Valorizza i tagli pregiati di carni rosse.

Rebsorte: Merlot-Traube, Gemeinde Gordola, Gebiet namens "Gaggiole".

Vinifikation: Traditionell, mit verlängerter Mazeration auf den Schalen. Ausbau in Barriques aus Eichenholz aus der Schweiz (Jura) und Frankreich.

Charakter: Farbe Granatrot, dunkel. In der Nase ist ein Hauch von "boisé" zu erkennen, sowie Noten von kleinen schwarzen Beeren. Im Gaumen ist der Wein reichhaltig und kräftig, mit einer ausgeprägte Tanninstruktur.

Temperatur: Servieren mit 18°C.

Gastronomie: Unterstreicht vorteilhaft erlesene Stücke von rotem Fleisch.

Cépage: Merlot d'un vignoble dans la zone "Gaggiole" sur la commune de Gordola.

Vinification: Traditionnelle, longue macération sur les pellicules. Vieillessement en barriques de chêne suisse (Jura) et chêne français.

Caractère: Robe rouge grenat foncé. Au nez il présente de légères notes "boisées" et de petits fruits noirs. En bouche son goût est riche, dense avec une structure tannique importante.

Température: Servir à 18°C.

Gastronomie: Valorise à merveille les morceaux choisis de viandes rouges.



Medaglia d'Oro

La Sélection 2023
La Sélection 2022
Expovina 2022



Medaglia d'Argento

Mondial du Merlot 2019
Expovina 2019
Expovina 2018
Expovina 2015
Gran Prix du Vin Suisse 2017

Certificato d'eccellenza
Vinum 2018

Fratelli Matasci SA

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