

# Loco Coste

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl

Linea Enoteca

**Vitigno:** Merlot coltivato nella zona collinare detta "Loco Coste" a Gordemo, frazione di Gordola, ad un'altitudine di 420 m. Le uve vengono raccolte dopo un leggero appassimento in pianta.

**Vinificazione:** Tradizionale con macerazione prolungata sulle bucce.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto offre un ampio bouquet di frutta rossa matura e un esotico tocco speziato con accenni balsamici. Al palato affascina da subito per la sensazione densa e avvolgente sostenuta da una buona freschezza e una trama tannica fitta e morbida.

**Temperatura:** Mescere a 18°C.

**Gastronomia:** Arrosti, carni bianche, selvaggina da piuma.

**Rebsorte:** Merlot aus dem "Loco Coste" genannten hügeligen Gebiet in Gordemo (Gemeinde Gordola) auf 420 Metern Höhe gelegen. Die Trauben werden nach einem leichten "Appassimento" auf dem Rebstock geerntet.

**Vinifikation:** Traditionell, mit verlängerter Mazeration auf den Schalen.

**Charakter:** Farbe rubinrot mit granatfarbigem Schimmer. In der Nase bietet er ein reiches Bouquet von reifen roten Früchten und eine würzige exotische Note mit balsamischem Hauch. Im Gaumen besticht er sofort durch ein Gefühl von schmeichelnder Dichte, die von einer angenehmen Frische und einem Anflug von kräftigem und zugleich samtigen Tanningehalt unterstützt wird.

**Temperatur:** Servieren mit 18°C.

**Gastronomie:** Braten, weisses Fleisch, Federwild.

**Cépage:** Merlot provenant de vignes en coteaux "Loco Coste" à Gordemo fraction de Gordola, située à 420 m d'altitude. Les raisins sont vinifiés après un court passerillage sur souche.

**Vinification:** Traditionnelle avec macération prolongée sur les pellicules.

**Caractère:** Couleur rouge rubis avec des reflets grenat. Au nez, il offre un large bouquet de fruits rouges mûrs et une touche épicee exotique avec des notes balsamiques. En bouche, il fascine immédiatement par la sensation dense et enveloppante soutenue par une bonne fraîcheur et une texture tannique dense et douce.

**Température:** Servir à 18°C.

**Gastronomie:** Rôtis, viandes blanches, gibier à plumes.



Fratelli Matasci SA

Via Verbano 6 | CH - 6598 Tenero-Ticino

info@matasci-vini.ch | matasci-vini.ch

Tel. 091 735 60 11

**MATASCI**  
VINI E DISTILLATI DAL 1921



**Medaglia d'Oro**

Mondial du Merlot 2023

La Sélection 2023



**Medaglia d'Argento**

Expovina 2023

Certificato Eccellenza Vinum 2017

Mondial du Merlot 2009/2012/2019

Expovina 2011