

# Selezione d'Ottobre Riserva MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl

Linea Classica

**Vitigno:** Merlot del Ticino. Le uve per la **Riserva** vengono scelte tra le migliori destinate al "Selezione d'Ottobre".

**Vinificazione:** Tradizionale con lunga macerazione sulle bucce. Affinamento per 18 mesi nelle nostre cantine.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino carico; aromi dolci di piccoli frutti a bacca rossa, note balsamiche e speziate; al palato vino di buona densità, vellutato, armonico. Un insieme di piacevolezza.

**Temperatura:** Mescere a 18° - 20°C in ampi calici.

**Gastronomia:** Si accorda a salumeria, primi piatti, carni rosse.

**Rebsorte:** Merlot del Ticino. Die Trauben für den **Riserva** werden unter den besten für den "Selezione d'Ottobre" bestimmten Trauben ausgewählt.

**Vinifikation:** Traditionell mit langer Mazeration auf den Schalen. Reifung: 18 Monate in unseren Kellern.

**Charakter:** Tiefe rubinrote Farbe; süsse Aromen von kleinen roten Beeren mit balsamischen und würzigen Noten; im Gaumen Wein von angenehmer Dichte, samtig, harmonisch. Ein wahrer Genuss.

**Temperatur:** Wird serviert bei 18° - 20°C.

**Gastronomie:** Ideal zu Wurstwaren, Vorspeisen, rotes Fleisch.

**Cépage:** Merlot del Ticino. Les raisins du **Riserva** sont choisis parmi les meilleurs destinés au "Selezione d'Ottobre".

**Vinification:** Traditionnelle avec une longue macération sur les peaux. Maturation de 18 mois dans nos caves.

**Caractère:** Couleur rouge rubis profond; arômes doux de petits fruits rouges, notes balsamiques et épicées; en bouche un vin d'agréable densité, velouté, harmonieux. Un vrai plaisir.

**Température:** Servir à 18° - 20°C.

**Gastronomie:** Accompagne charcuterie, premiers plats, viandes rouges.



**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'Argento

Mondial du Merlot 2023

Grand Prix du Vin Suisse 2022

