

Sirio barrique

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl – 150 cl

Vitigno: Merlot da vigneti selezionati del Ticino.

Vinificazione: Tradizionale con macerazione prolungata sulle bucce. Affinamento in barriques di rovere francesi per 12 mesi.

Caratteristiche: Colore rosso cupo. All'olfatto evidenti note "boisé" lasciano trasparire un bel fruttato. Vino dalla solida struttura, con tannini ben presenti e un finale lungo.

Temperatura: Si mesce ad una temperatura di 18°C.

Gastronomia: Capretto al forno, carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi a media stagionatura.

Rebsorte: Merlot von auserwählten Tessiner Weinbergen.

Vinifikation: Traditionell, mit verlängerter Mazeration auf den Schalen. Ausbau in französischen Eichenfässern während 12 Monaten.

Charakter: Farbe dunkelrot. In der Nase eindeutige "boisé"-Noten, die angenehme Fruchtigkeit versprechen. Ein Wein von solider Struktur mit gut spürbaren Tanninen und langem Abgang.

Temperatur: Servieren mit 18° C.

Gastronomie: Gitzi im Ofen, rotes Fleisch, Wild und mittelreifen Käse.

Cépage: Merlot de vignobles sélectionnés du Tessin.

Vinification: Traditionnelle avec macération prolongée sur les pellicules. Affinement en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Caractère: Couleur rouge profond. Au nez des notes boisées évidentes laissent transparaître un beau fruité. En bouche ce vin est solidement structuré, avec des tanins bien présents et une longue finale.

Température: Servir à 18°C.

Gastronomie: Cabri au four, viandes rouges, gibier à poils et les fromages à pâte mi-dure.



MATASCI
VINI E DISTILLATI DAL 1921

Matasci Fratelli SA
Via Verbano 6 | CH - 6598 Tenero-Ticino
Tel. 091 735 60 11 | Fax 091 735 60 19
info@matasci-vini.ch | info@matasci-vini.ch

Medaglia d'Oro

Mondial du Merlot:
2022 | 2018 | 2008
Grand Prix du Vin Suisse:
2011 | 2008
Expovina:
2022 | 2017

Medaglia d'Argento

Grand Prix du Vin Suisse:
2022 | 2021 | 2017 | 2012
Mondial du Merlot:
2016 | 2014 | 2011
Expovina: 2014 | 2011
La Sélection: **2022**