

# Terra Matta

MERLOT TICINO DOC

Bott. 75 cl - 150 cl

Autentica espressione del terroir del Mendrisiotto dove prevalgono i suoli argillosi. Il Terra Matta è pura espressione di questo ricco macroterroir, baciato da un clima molto favorevole. Le uve provengono da vigneti pedecollinari, dove i suoli sono prettamente argillo-calcarei.

## NOTE GENERALI

**Varietà:** 100% Merlot

**Invecchiamento:** 12 mesi in tini di acciaio inox.

## ASPETTO AGRONOMICICO

**Altitudine:** 250 – 350 mt s.l.m.

**Esposizione:** est-ovest.

**Composizione del terreno:** suolo costituito da depositi glaciali caratterizzati da presenza di argille e calcare.

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice o doppio.

**Densità:** 4000 piante/ettaro.

**Epoca vendemmia:** metà settembre.

## ASPETTO ENOLOGICO

**Fermentazione:** per circa 12 mesi in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.

**Invecchiamento:** tini in acciaio inox per 12 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** rosso rubino profondo, con riflessi purpurei.

**All'olfatto** predomina la frutta a bacca scura matura come cassis e mora.

**Al palato** è caratterizzato dalla ricchezza e dalla densità che accompagnano molto bene la fitta trama tannica e il nervo di questo ottimo vino.

## GASTRONOMIA

Ideale con carni rosse, alla griglia o al forno, tomino alla griglia o antipasti con funghi porcini su polenta.

## RICONOSCIMENTI

**Medaglia d'Argento**

Expovina: 2024

Grand Prix du Vin suisse: 2023

Mondial du Merlot: 2022



**MATASCI**  
— 1921 —