



## Il Querceto 2019

Merlot Ticino DOC Barrique

<b>Tipo</b>	Vini rossi
<b>Classificazione</b>	Merlot Ticino DOC Barrique
<b>Maturazione</b>	18 mesi in barrique di primo passaggio e 6 mesi in bottiglia
<b>Contenuto</b>	75cl
<b>Annata</b>	2019
<b>Conservazione</b>	8-10 anni dalla vendemmia
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Merlot
<b>Premi</b>	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0
<b>Articolo n.</b>	00001356

## Descrizione olfattiva

Ampio e complesso. Iniziali note di ribes rosso e fragoline di bosco virano su noce moscata, tabacco da pipa e cenni di liquirizia dolce

## Abbinamento

Tournedos di manzo con scaloppa di foie gras e contorno di polenta nera e verdure al forno con salsa al porto.

Pizzoccheri ticinesi.

Filetto di manzo.

## Descrizione gustativa

Secco e avvolgente. Trama tannica ben presente e mai invadente. Buona struttura e ottima bevibilità e persistenza



## Descrizione visiva

---

Granato di media intensità, riflessi rubino

## Vinificazione

---

Fermentazione con macerazione per 3 settimane in acciaio Svinatura e fermentazione malolattica in barrique di primo passaggio

## Descrizione annata

---

2019: Inverno abbastanza freddo (con neve fino in pianura). Primavera medio-calda con buona piovosità. Estate molto fresca, mai eccessivamente calda. Vendemmia a metà ottobre (1-2 settimana)

## Vigneto

---

Collocazione dei vigneti Ascona, Locarno, Delta della Maggia

---

Esposizione vigneti e latitudine Sud-Est, 200mslm

---

Età dei ceppi 30-40 anni

---

Suolo Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss

---

Densità d'impianto 4'600 ceppi per ettaro

---

Produzione per m2 700g

---

Sistema di coltivazione Cordone speronato

---