

# Castel San Pietro

Castel San Pietro è il comune con la più alta percentuale di superficie coltivata con a vite del Ticino. Sorge sulle colline ai piedi del Monte Generoso, ed il nostro vino prende il suo nome in quanto viene realizzato solo con uve provenienti da questa località.

## Denominazione

Ticino DOC Merlot

## Annata

2022

## Gradazione

12,9% vol.



## Vitigno

Merlot



## Vinificazione ed Affinamento

Le uve Merlot, provenienti solamente dai vigneti del Comune di Castel San Pietro, vengono diraspate in maniera soffice.

La fermentazione alcolica e la macerazione hanno luogo in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 23 gradi circa.

La fermentazione malolattica ha luogo in vasche di cemento; in seguito l'affinamento ha durata di 14 mesi, prima dell'imbottigliamento.



## Caratteristiche sensoriali

Castel San Pietro si manifesta al naso con note di frutta rossa e tratti balsamici, distintivi della varietà. Al palato è morbido con una struttura fine, caratterizzata da una trama tannica lieve e ben integrata. Sul finale chiude con note di frutta matura che lo rendono persistente ed immediato.



## Abbinamenti gastronomici

Ottimo per accompagnare taglieri di salumi e formaggi tradizionali. Si presta con il risotto allo zafferano, zuppa di cipolle, carni alla brace, faraona arrosto, pollame e tartare di manzo.



## Tratto distintivo

La straordinaria personalità del terroir.



CANTINA MENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA