Merlot della Cantina

Il classico Merlot della Cantina con marchio Ticino "regio.garatie": frutto del lavoro congiunto con Alpinavera, il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino e l'Agenzia Turistica Ticinese. Questo marchio garantisce che l'origine, la produzione e la trasformazione di questo vino avvengono interamente in Ticino.

Annata
2021

Denominazione
Ticino DOC Merlot

Vitigno
Merlot

Vinificazione ed Affinamento
La fermentazione alcolica e la macerazione hanno luogo in vasche di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata di 22 gradi circa.
La fermentazione malolattica ha avuto luogo in vasche di cemento; in seguito l'affinamento ha durata di 8-10 mesi, prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali
Si presenta al naso con note di piccoli frutti rossi, spezie e aromi vegetali che lo rendono intrigante. Al palato ha un ingresso morbido e fresco, con un finale balsamico e di frutta matura che gli dona un'ottima persistenza e piacevolezza.

Abbinamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo, per accompagnare taglieri di salumi e formaggi tradizionali. Si presta con il risotto allo zafferano, puntine e luganighetta alla brace.
Se leggermente rinfrescato, è un ottimo accostamento ai pesci grassi come cernia, tonno rosso, anguilla e tutti i piatti mediterranei elaborati.

Tratto distintivo
Schietto ed immediato. / Il classico che non stanca mai. / 70 anni da bere.

CANTINA MENDRISIO
SOCIETÀ COOPERATIVA