

Tenuta Montalbano Riserva

È sulle colline di San Pietro di Stabio che sorge la Tenuta Montalbano. Qui si trova il vigneto di uva rossa più grande del Canton Ticino. I nostri vini che possiedono questo marchio sono realizzati esclusivamente con uva raccolta su queste colline.

Annata
2020

Denominazione
Ticino DOC Merlot



Vitigno
Merlot



Vinificazione ed Affinamento

Le migliori uve Merlot, provenienti dalla Tenuta Montalbano, ed interamente raccolte a mano in cassette da 15 kg, vengono diraspate in maniera soffice. La fermentazione alcolica e la macerazione hanno luogo in vasche di acciaio inox per 25-30 giorni a temperatura controllata di 28 gradi circa. La fermentazione malolattica viene svolta in legno, per poi concedersi all'affinamento in barriques nuove di rovere francese per un minimo di 20 mesi.



Caratteristiche sensoriali

Montalbano Riserva colpisce al naso per la sua grande intensità e complessità, note di frutta matura, piccoli frutti rossi, spezie ed aromi balsamici lo rendono accattivante. Al palato ha un grande equilibrio tra austerità ed eleganza, i tannini sono morbidi e perfettamente integrati nella fine struttura del vino. Sul finale le note balsamiche e di frutta matura lo rendono persistente e seducente. Questo vino si presta particolarmente per l'invecchiamento.



Abbinamenti gastronomici

Montalbano Riserva è perfetto con tutta la selvaggina, la sella di capriolo, carni rosse alla brace come la fiorentina, costata di manzo o carrè d'agnello. Ottimo anche con formaggi stagionati almeno 24 mesi.



Premi

Annata 2020 - Argento Mondial de Bruxelles, Argento Mondial du Merlot, Argento Expovina
Annata 2017 - Argento Mondial du Merlot
Annata 2016 - Argento Mondial de Bruxelles, Argento Grand Prix de Vin Suisse



Tratto distintivo

L'eleganza, la persistenza e l'unicità del terroir.



CANTINA MENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA