

La Trosa

Storico vino che la Cantina realizza, dal 1984. In dialetto, la Trosa è il tralcio fruttifero della vite, dove cresce il grappolo dell'uva. Non solo, questo vino viene realizzato esclusivamente con uve che nascono su Vecchie Vigne, alcune anche di 40 anni.

Annata
2021

Denominazione
Ticino DOC Merlot



Vitigno
Merlot



Vinificazione ed Affinamento

Le uve Merlot accuratamente selezionate dalle Vigne Vecchie del Mendrisiotto, vengono dirasate in maniera soffice.

La fermentazione alcolica e la macerazione hanno luogo in vasche di acciaio inox per 20-25 giorni a temperatura controllata di 26 gradi circa.

La fermentazione malolattica viene svolta in legno, per poi concedersi all'affinamento in rovere francese di secondo e terzo passaggio per 14-16 mesi.



Caratteristiche sensoriali

Trosa colpisce per la sua grande complessità ed intensità, le note balsamiche, di frutta matura e di tabacco lo caratterizzano al naso.

Al palato ha un ingresso bilanciato con buona struttura, tannini morbidi e maturi, la freschezza di questo vino gli dona equilibrio, finezza ed eleganza. Sul finale ritroviamo le note speziate che lo rendono persistente. Questo vino si presta per l'invecchiamento.



Abbinamenti gastronomici

Trosa è ideale con la selvaggina, le carni brasate preparate secondo la tradizione ticinese, carni rosse alla brace come costate di manzo o bistecca alla fiorentina, maialino cotto a bassa temperatura.

Ottimo con pasta fresca o gnocchi al ragù, risotto e ossobuco.

Oppure con formaggi a media stagionatura.



Premi

Annata 2020 - Argento Grand Prix de Vin Suisse e Argento al Mondial du Merlot

Annata 2019 - Argento Mondial de Bruxelles

Annata 2016 - Argento Grand Prix de Vin Suisse



Tratto distintivo

La memoria delle Vecchie Vigne.



CANTINA MENDRISIO

SOCIETÀ COOPERATIVA