

**Nome**

**Ticino DOC Merlot "SINFONIA BARRIQUE"**  
*Prima produzione nel 1990*

**Annata**  
2013

**Tenore alcolico**  
14 % vol.

**Vitigno**  
100% Merlot del Ticino

**Premi**

- Medaglia d'oro al "Berliner Wine Trophy" 2018
- Medaglia d'oro al concorso internazionale "Emozioni Dal Mondo" 2018

**Tipologia**  
Vino rosso barricato

**Profumo**

Molto intenso, persistente e complesso. Profumi tipici speziati e di frutta matura ben si integrano con importanti note boisé e vaniglia

**Abbinamento**

Carni rosse, selvaggina, piatti gastronomici e formaggi stagionati

**Sapore**

Equilibrato, ampio, caldo, di corpo, rotondo, intenso e molto persistente. Vino ricco, di buona sapidità, con tannini setosi. Coniuga l'austerità all'eleganza.

**Conservazione**  
Oltre 15 anni

**Temperatura di servizio**  
16 – 18 °C

**Formati**

37.5 cl, 50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl, 1200 cl

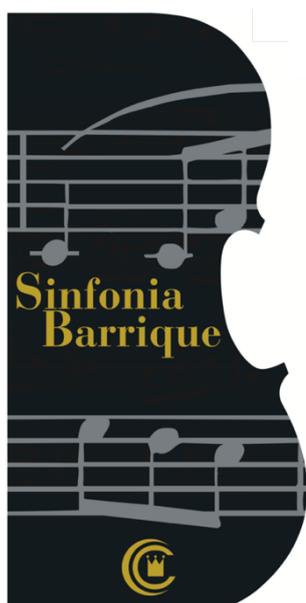
**Colore**  
Rosso intenso e profondo, con nuance granate

**Vigneti**

Vecchie vigne in zone collinari del Sopraceneri. Il sottosuolo è caratterizzato dalla presenza di rocce granitiche basiche e gneiss. In superficie si trovano terreni fertili a matrice sabbiosa, molto drenanti. L'apporto d'acqua è garantito dalle alte montagne e dalla buona piovosità primaverile. I migliori vigneti sono allevati in piccoli terrazzamenti sempre ben esposti al sole. La particolare geologia della vallata e la ripida pendenza dei versanti garantiscono un'ottima ventilazione, impedendo il ristagno dell'umidità. Dopo i caldi estivi, in prossimità della vendemmia, il clima gode di grandi escursioni termiche tra giorno e notte consentendo una maturazione lenta e costante che aiuta a preservare acidità e profumi ed aumentare colore e zuccheri nell'uva.

**Viticoltura**

Manuale in ogni operazione e a bassissimo impatto ambientale. La forma di allevamento è il guyot semplice su filari stretti. Resa per ceppo inferiore ad 0.8 kg ed un'ampia parete fogliare sono fattori per noi fondamentali. La vendemmia delle uve è manuale con attenta selezione e pulitura del grappolo. L'uva è adagiata in piccole casse e immediatamente conferita alla cantina.



**Vinificazione**

Pigiatura soffice e diraspatura. Vinificazione particolare e complessa, in moderni vinificatori con gestione automatica della macerazione e della temperatura. Il vino successivamente svolge la malolattica e passa il primo inverno al freddo in serbatoi inox.

**Affinamento**

Per permettere la maturazione desiderata abbiamo bisogno di oltre 24 mesi in barriques bordolesi. I tannini si addolciscono e gli aromi fruttati si complessano con quelli del legno. La delicata vena acida sostiene la freschezza e garantisce ottima longevità. Il tempo è un aspetto che assecondiamo con pazienza e fiducia.