2022 Artù Merlot Ticino DOC

Cantina il Cavaliere

Produzent	**Cantina il Cavaliere**
Herkunft	**Tessin, Schweiz**
Traubensorten	**Merlot**
Flaschengrösse	**50 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen, die sich mit der Zeit verwischen. Im Gaumen vollmundig, warmherzig, ausdrucksvoll, herb aber samtig, harmonisch, ätherisch mit einem würzigen Nachgeschmack, typisch für die Teilverfeinerung in Holzfässern. Als Jungwein strahlt er ein komplexes intensives und reiches Bouquet aus, duftend nach frisch gepflückten, reifen Früchten. Als reifer Wein entwickelt er komplexere Duftstoffe, leicht würziger, aber milder.

Vinifikation und Ausbau
Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. Alle 30 Minuten sanfte Pressung und Abbeere in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren. Die Trauben werden einer 8- stündigen Kaltmazeration unterzogen, um ihre natürliche Frische und ihren charakteristischen fruchtigen Duft optimal zur Entfaltung zu bringen. Anschliessend wird die Maische auf 26°C erwärmt, um die Farbe zu extrahieren und die alkoholische Gärung zu beginnen. Täglich mehrere Zyklen der Verarbeitung der Häute, um die Tannine zu erweichen. 50% des Weines wird direkt in Barriquefässern des dritten und vierten Durchgangs umgefüllt und in Holzfässer mit einem Volumen von 30 Hektoliter gelagert.Die restlichen 50% des Weines werden in Stahltanks umgefüllt. Es werden Batonnage und Bearbeitung der Maische durchgeführt, um die Rundheit und die Komplexität zu verbessern. Die malolaktische Gärung wird abgeschlossen. Die Abfüllung erfolgt nach optimaler Assemblage, um eine gute Struktur, Eleganz, Finesse und Rundheit zu geben.

Passt zu
Milder Wein mit seidigen Tanninen, eignet sich bestens zu rotem Fleisch, einem saftigen Ragu und zu nicht zu rezentem Alpenkäse. Wird in ausladenden Kristallgläsern bei 18°C serviert.