

SA FRATELLI VALSANGIACOMO FU VITTORE
PRODUZIONE E IMPORTAZIONE VINI

CH-6850 MENDRISIO Viale alle Cantine 6
TEL. 091 683 60 53
FAX 091 683 70 77

info@valswine.ch
www.valswine.ch



Loverciano, Ticino DOC Merlot 2015

Riserva dei Conti - Vigneto Comunale



Produttore:

SA F.lli Valsangiacomo, Mendrisio

Proprietà Vigneto

Comune di Castel San Pietro

Denominazione:

Loverciano, Ticino DOC Merlot
Riserva dei Conti - Vigneto Comunale

Varietà: Merlot

Allevamento: Guyot semplice

Tipo di terreno:

misto sabbia, argilla, mediamente calcareo

Pratiche culturali:

Vigneti sottoposti alle regole della produzione integrata (PI)

Prima annata di produzione:

1997

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione a temperatura controllata, macerazione prolungata (oltre 15 giorni) con frequenti rimontaggi giornalieri.

Vendemmia:

21 Settembre 2015

Imbottigliamento:

25 Luglio 2018

Produzione 2015:

1565 bottiglie da 75 cl

Gradazione alcolica:

13 %

Castel San Pietro

Castel San Pietro, ai piedi del Monte Generoso e volto a sud, vanta una secolare predisposizione alla viticoltura. Il Vigneto Comunale, realizzato per volontà delle autorità locali sui terrazzamenti ricavati a ridosso del Centro scolastico, si trova nella soleggiata conca di Loverciano, nelle vicinanze di Villa Turconi, bene culturale tutelato. Protetto dalle fredde correnti d'aria, le sue uve beneficiano delle migliori condizioni per maturare. Prospera su un terreno che fu di proprietà dei Conti Turconi; in loro memoria il Comune fregia l'etichetta con il sigillo della nobile Casata e riserva al vino l'appellativo della zona di produzione.

Il "Loverciano" (Riserva dei Conti) è un merlot elegante ed equilibrato; le sue caratteristiche sono quelle che consentono ai vini di Castel San Pietro di distinguersi.

VINO SVIZZERO

Contiene solfiti



SA FRATELLI VALSANGIACOMO FU VITTORE
PRODUZIONE E IMPORTAZIONE VINI

CH-6850 MENDRISIO Viale alle Cantine 6
TEL. 091 683 60 53
FAX 091 683 70 77

info@valswine.ch
www.valswine.ch



La scheda di degustazione di Marco Pesce

Enologo, Scuola enologica di Alba

Cittadino di Castel San Pietro

Loverciano Riserva dei Conti, Ticino DOC Merlot 2015



VALUTAZIONE DI DEGUSTAZIONE

L'annata 2015 ha avuto un andamento climatico particolare: nei primi sei mesi notevoli precipitazioni ma con temperature superiori alla media, grande soleggiamento a luglio, agosto normale, con settembre più instabile.

La fioritura è stata regolare e l'allegagione in anticipo, per cui precocità confermata con anticipo di raccolto.

Vendemmia "a singhiozzo" onde evitare giornate sfavorevoli.

I valori organolettici dimostrano alla vista limpidezza, buona tonalità rosso rubino vivace, intensità adeguata.

All'olfatto ottima franchezza e finezza, sentori di citronella tipici del vitigno e intuibili piccoli frutti rossi e neri, foglia di tabacco, che potranno evolversi in un interessante carattere speziato nel "divenire" in bottiglia.

In bocca, al gusto, gusto-olfatto, ingresso franco che conferma la finezza ed il fruttato (con cuore giustamente fresco) già riscontrati al naso.

Un più "attento ascolto" (il vino è musica!) rivela un corpo elegante, già in armonia e persistenza, con un leggero retrogusto ammandorlato.

Questo nobile vitigno che viene spesso utilizzato in assemblaggio per la sua "souplesse" per creare vini importanti, da noi, Ticino, è prevalentemente proposto in purezza, com'è il caso del Loverciano 2015, un vino coinvolgente per palati fini.

Ampio spettro di utilizzazione per gli abbinamenti gastronomici : a parte i soliti (carni bianche, selvaggina di piuma, carni rosse semplici), un po' estemporanei ma pertinenti ed ormai consolidati, potrebbero essere scaloppine di vitello al Merlot, pesce al forno (un 2015 servito attorno ai 14/16 gradi di temperatura), o facendolo "scivolare" in bocca su un formaggio nostrano a pasta molle (Muggio) o semidura, come i Bourguignons fanno "glisser" il loro Meursault.

Le delizie palatali!!

Degustazione del 29 Agosto 2018