

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



VALSANGIACOMO VINI

DAL 1831



Loverciano

Riserva dei Conti

TICINO

Denominazione di origine controllata

MERLOT



CASTEL SAN PIETRO

VIGNETO COMUNALE

2013

Vinificato e imbottigliato da
SA F.lli VALSANGIACOMO
MENDRISIO

Vino svizzero



75 cl e

13% vol.

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:

9 Ottobre 2013

Imbottigliamento:

17 Giugno 2016

Produzione 2013:

1853 bottiglie da 75 cl

Gradazione alcolica:

13 %

La scheda di degustazione di Marco Pesce

*Enologo , Scuola enologica di Alba
Cittadino di Castel San Pietro*

Loverciano Riserva dei Conti, Ticino DOC Merlot 2013



VALUTAZIONE DI DEGUSTAZIONE

E' vino di zona vocata alla vite.

L'andamento climatico del 2013 ci fa affermare che nel Mendrisiotto il soleggiamento di luglio e agosto è stato del 25% oltre la media e settembre, molto generoso, ha avuto 200 ore di sole.

Lasciamo "parlare" il vino: alla vista limpido brillante, rosso rubino di bella tonalità e di giusta intensità.

Nelle tre fasi dell'esame olfattivo (la prima a vino immobile nel bicchiere, la seconda e la terza con agitazione a roteare il vino), riusciamo a cogliere gli aromi più volatili, le note più complesse favorite dall'aerazione e gli aromi meno volatili.

Già nella prima fase si nota il leggero carattere erbaceo tipico del vitigno (che ricorda la "citronelle"), mitigato dal legno percettibile.

Nella seconda fase scorgiamo una bella formazione di archetti, ciò che ci fa intuire un grado alcolico sostenuto ed un promettente estratto.

Il complesso aromatico evidenzia perciò i frutti rossi e neri, la mora, una nota di tabacco, un tocco di vaniglia e di spezie non esuberanti.

Al gusto, gusto/olfatto il vino ci regala subito un ingresso felicemente armonico coi caratteri già rivelati al naso e mantiene inoltre un fruttato con un'equilibrata freschezza per la giusta acidità. Ora giocano un ruolo importante i tannini di qualità estratti in macerazione e ben integrati per un intelligente ed equilibrato passaggio in legno in fase di affinamento.

Il finale è secco ed asciutto col gusto persistente e profondo di un Merlot elegante.

I descrittori olfattivi e gustativi sopraddetti sono solo il corollario alla tipicità ed al rispetto dei caratteri del vitigno Merlot.

Gli abbinamenti gastronomici sono molteplici già a partire dalle carni bianche (vino più "giovane" o anche più "fresco") fino alle carni rosse ed alla selvaggina, al "civet" o ai "salmis", ma l'abbinamento "universale" resta quello col "Rosso del Ticino", la farina di polenta integrale macinata a pietra nel mulino di Bruzella e supporto fondamentale a tanti piatti. E così siamo riusciti a restare nel... nostro territorio.

Degustazione del 30 Agosto 2016