VON SALIS



Merlot Ticino DOC

Cantina alla Maggia Usignolo 2025

CHF 19.50

75cl
11.5%
Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt
AN 8982725

Degustationsnotiz
Im Glas zeigt sich der L'Usignolo in mittlerem Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Bereits beim ersten Eindruck überzeugt das Bouquet durch seine Frische und Klarheit. Aromen von frischen Pflaumen und roten Beeren prägen die Nase, begleitet von feinen Noten von schwarzem Pfeffer und einer dezenten Würze im Abgang. Am Gaumen überzeugt er durch seine lebendige Frische, die von einem feinen und gut eingebundenen Tannin getragen wird. Die bereits in der Nase wahrgenommenen würzigen Noten kehren im Abgang zurück und verleihen dem Wein eine angenehme Persistenz.

Herstellung
Der L'Usignolo ist eine charmante Assemblage aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt – eine seltene Kombination, die dem Wein sowohl Frucht als auch Würze verleiht. Die Reben wachsen im oberen Tessin (Sopraceneri) auf sandigen Böden, die vom Maggia-Delta geprägt sind. Die Trauben werden Mitte September von Hand gelesen, temperaturkontrolliert in Edelstahltanks vergoren und mazeriert. Danach reift der Wein rund ein Jahr im Stahltank, um seine Frische und jugendliche Aromatik zu bewahren.

Trinkreife
Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu
Ein unkomplizierter, vielseitiger Rotwein, der zu vielen Gelegenheiten passt: ob zu Antipasti, vegetarischen Gerichten, Toasts mit Rohschinken oder würzigem Käse. Auch als eleganter Begleiter zum Apéro ein echter Geheimtipp.