

## VINO GENEROSO

MERLOT TICINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigno:** Merlot del Sopraceneri, zona collinare.  
**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale, macerazione prolungata con vinacce a 28° - 30°.  
**Carattere:** Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo intenso, tipico, persistente. Sapore morbido con tannini equilibrati. Vino da invecchiamento.  
**Grad. alcolica:** 12,7% vol.  
**Temperatura:** Si serve a 17° - 18°C.  
**Gastronomia:** Si accorda a carni rosse, cacciagione, formaggio e ai piatti più curati.

**Rebsorte:** Merlot aus einem hügeligen Gebiet des Sopraceneri.  
**Kelterung:** Traditionelle Kelterung. Lange Maischegärung bei 28° - 30°C.  
**Charakter:** Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen. Volles und anhaltendes Bouquet. Im Gaumen ist der Auftakt sanft und weich. Lagerfähig.  
**Alkoholgehalt:** 12,7% vol.  
**Trinktemperatur:** 17° - 18°C.  
**Gastronomie:** Passt gut zu rotem Fleisch, Wild und Käse.

**Cépage:** Merlot du Sopraceneri, provenant de vignes bien exposées au soleil.  
**Vinification:** Vinification traditionnelle. Macération prolongée à 28° - 30°C.  
**Caractère:** Robe rubis avec nuances granat. Bouquet plein et envoûtant. Velouté et souple au palais. Vin de garde.  
**Degré alc.:** 12,7% vol.  
**Température:** 17° - 18°C.  
**Gastronomie:** S'accorde bien aux viandes rouges, gibier et fromage.



**MATASCI**  
VINI E DISTILLATI DAL 1921

**Matasci Fratelli SA**

Via Verbano 6  
CH - 6598 Tenero  
Tel. 091 735 60 11  
Fax 091 735 60 19  
info@matasci-vini.ch  
www.matasci-vini.ch