



TENUTA DI TORSECONDA
TICINO



TORSECONDA

Rosso del Ticino

DOC

2023

Stile del vino

Il Torseconda 2023 si presenta come un vino rosso di grande eleganza. Questa specifica annata si distingue in particolar modo per la sua finezza e delicatezza, ponendo l'accento sulla raffinatezza espressiva piuttosto che sulla pura potenza. Nel calice si offre con un intenso colore rosso rubino, impreziosito da vive sfumature violacee. Al naso rivela un bouquet ampio e complesso: spiccano note fresche di piccoli frutti rossi maturi, ciliegia e cassis, che si fondono armoniosamente con eleganti sentori di tostatura e spezie dolci. L'affinamento di 18 mesi in barrique di rovere francese ha arricchito il profilo sensoriale con delicate nuances di legno perfettamente integrate, contribuendo alla morbidezza e alla complessità strutturale del vino senza mai prevaricare la naturale freschezza dei vitigni. Al palato il sorso è equilibrato e raffinato, sostenuto da una trama di tannini estremamente fini e setosi, che accompagnano la degustazione verso un finale persistente e di profonda armonia.

Condizioni climatiche

L'annata 2023 si è distinta per un profilo climatico sopra le medie storiche, sebbene meno torrido rispetto al 2022. La primavera si è aperta con un clima tendenzialmente asciutto, lasciando poi spazio a un'estate calda e caratterizzata da precipitazioni frequenti e brevi ondate di calore. Germogliamento, fioritura e invaiatura sono proseguiti regolarmente, in linea con le medie fenologiche della zona e richiamando l'andamento delle annate 2020 e 2021. A partire da agosto, le condizioni meteo favorevoli hanno garantito una maturazione ottimale dei grappoli. Un settembre soleggiato e molto caldo ha completato il ciclo, prima che abbondanti piogge chiudessero il mese. La vendemmia si è svolta tempestivamente poco prima delle precipitazioni: grazie a un meticoloso lavoro di prevenzione e gestione della parete fogliare, le uve sono state raccolte perfettamente sane e di elevata qualità.

Anno di Vendemmia: 2023

Rating: 92 J.Suckling

Zona di Produzione: Camorino (Bellinzona), Ticino Centrale

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon

Esposizione: Ovest

Età dei Vigneti (Media): dai 20 ai 30 anni

Altitudine: 350-400 s.l.m.

Sistema di Allevamento: Guyot semplice

Produzione per ha: 40 quintali

Vinificazione: Fermentazione e macerazione a temperatura controllata sulle bucce per circa 30 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in barriques di rovere francese per 18 mesi. Affinamento: In bottiglia per 24 mesi.

Gradi Alcolici: 13.5% vol.

Formati disponibili: 75 cl, 1.5 L (Magnum), 3 L (Jeroboam), 6 L (Mathusalem)

Temperatura di Servizio: 18 °C

Qualità del Millesimo: Eccellente