



TENUTA DI TORSECONDA
TICINO

TORSECONDA

Rosso del Ticino DOC



Weinstil

Intensive rubinrote Farbe mit ausgeprägten violetten Reflexen. Raffiniertes, volles und komplexes Aroma mit Noten von reifen roten Beeren, Kirsche und Cassis, die von Röst- und Gewürznoten begleitet werden. Der Torseconda 2021 ist ein überzeugender Wein, mit einer seidigen Struktur, Nuancen von frischem Eichenholz und einem köstlichen Abgang mit feinen Tanninen. Ausgewogen und reichhaltig am Gaumen.

Klimatische Bedingungen

Der Jahrgang 2021 ist aufgrund der hohen Temperaturen im März von einem recht frühen Austrieb gekennzeichnet. Im Gegensatz dazu verlief die vegetative Entwicklung bis Anfang Juni langsam, was auf die niedrigen Temperaturen im April und Mai zurückzuführen ist. Diese Verlangsamung führte zu einer Verzögerung von etwa zehn Tagen im Vergleich zur Saison 2020. Ab Anfang Juni beschleunigten günstigere Bedingungen eine konstante Triebentwicklung. Um den 10. Juni kam es zur Vollblüte, die zwar nur kurz war, aber einen guten Fruchtansatz produziert hat. Am 8. Juli zog ein heftiger Hagelsturm über mehrere Gebiete des Mitteltessins, darunter auch über das Weingut Torseconda, und verursachte einen Rückgang der Traubenproduktion. Die großen Regenmengen im Juli und Anfang August versorgten den Weinberg dann mit ausreichend Wasser, um das Wachstum der Reben zu fördern. Das trockene und sonnige Wetter zwischen Mitte August und Mitte September ermöglichte eine hervorragende Reifung der Trauben.

Erntejahr: 2021

Anbaugebiet: Mitteltessin

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Exposition: westen

Alter des Weinbergs (Durchschnitt): 20 bis 30 Jahre

Höhenlage: 350 bis 400 m ü.d.M.

Anbausystem: Guyot

Produktion pro ha: 30 Doppelzentner

Weinbereitung: temperaturkontrollierte Gärung und Mazeration mit den Schalen für etwa 30 Tage mit häufigem Umpumpen.

Reifung in Barriques aus französischer Eiche für 18 Monate.

Reifung: 6 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 13% vol.

Serviertemperatur: 18 °C