



TENUTA DI TORSECONDA
TICINO

TORSECONDA

Rosso del Ticino

DOC

2021



Stile del vino

Di colore rubino intenso con decise sfumature violacee, esprime al naso raffinatezza, pienezza e complessità con note di piccoli frutti rossi maturi che rincorrono sensazioni di tostato e di spezie.

Torseconda 2021 è un vino avvolgente, ricco di setosa struttura, impreziosito dalle nuances di rovere nuovo e si evolve verso un finale delizioso con tannini fini.

Condizioni climatiche

Dopo un germogliamento abbastanza precoce grazie alle alte temperature del mese di marzo, lo sviluppo vegetativo è stato invece lento sino ai primi giorni di giugno, condizionato dalle basse temperature dei mesi di aprile e maggio.

Da inizio giugno, grazie a condizioni di tempo favorevoli, lo sviluppo dei germogli è poi stato molto veloce e costante.

La piena fioritura è apparsa verso il 10 di giugno, la sua durata è stata corta e ha prodotto un buon tasso di allegagione.

Le temperature di aprile e maggio hanno rallentato lo sviluppo vegetativo portandolo ad un differimento di circa dieci giorni rispetto alla stagione 2020.

L'8 luglio una forte grandinata ha colpito diverse zone del Ticino centrale, compresa la Tenuta di Torseconda che ha provocato una diminuzione nella produzione di uva.

Le importanti quantità di pioggia cadute durante il mese di luglio ed inizio agosto hanno reso disponibile al vigneto le risorse idriche sufficienti per la crescita regolare delle viti.

La fase meteorologica tra la metà di agosto e la metà di settembre è stata secca e soleggiata ed ha permesso di raggiungere una eccellente maturazione delle uve.

Anno di Vendemmia: 2021

Zona di Produzione: 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: 30 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% vol.

Temperatura di Servizio: 18 °C