



TENUTA DI TORSECONDA
TICINO



TORSECONDA

Rosso del Ticino

DOC

2022

Weinstil

Im Glas präsentiert er sich in undurchdringlichem Rubinrot. In der Nase zeigt der Wein ein komplexes Bukett aus dunklen und roten Beeren, gefolgt von Gewürzen, Noten von Zedernholz und Schokolade. Die Aromen des Eichenfasses sind perfekt integriert. Am Gaumen zeigt er die perfekte Reife der Trauben mit vollem Körper und weichen Tanninen, die mit Frische und Säure im Gleichgewicht stehen, sowie eine alkoholische Struktur, die großes Reifepotenzial erahnen lässt. Der Abgang ist langanhaltend und harmonisch.

Klimatische Bedingungen

Die Witterungsbedingungen im Weinjahr 2022 unterschieden sich stark von denen des Vorjahres. Im gesamten Tessin war der Sommer heiß, sehr sonnig und ziemlich trocken. Er war der zweitheißeste seit Beginn der Messungen und durch drei sehr heiße Perioden gekennzeichnet. Die durchschnittliche Sommertemperatur lag 2,3 °C über der Norm, mit geringen Sommerniederschlägen von Juni bis August. Aufgrund des anhaltenden Niederschlagsmangels verzögerte sich die Keimung leicht. Die guten Bedingungen für den Fruchtansatz ermöglichten die Produktion eines Qualitätsweins. Wasserknappheit führte in diesem Zusammenhang dazu, dass ausgedünnt werden musste, um ein hochwertiges Produkt zu erhalten und zu vermeiden, dass die Reben leiden. Bereits Mitte August zeigte sich eine besonders schnelle Entwicklung der Traubenreife, die mit keiner der Vorjahre vergleichbar ist. Aufgrund der hohen Temperaturen im Sommer und der Niederschläge im August reiften die Trauben gut und es wurden Werte erzielt, die weit über der Norm liegen – mit einem Endalkoholgehalt von etwa 14% vol. im Wein.

Erntejahr: 2022

Anbaugebiet: Camorino (Bellinzona), Mitteltessin

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon

Exposition: West

Alter des Weinbergs (Durchschnitt): 20 bis 30 Jahre

Höhenlage: 350-400 Meter über dem Meeresspiegel

Anbausystem: Einfacher Guyot

Produktion pro ha: 50 Doppelzentner

Weinbereitung: Gärung und Maischegärung bei kontrollierter Temperatur auf der Maische für etwa 30 Tage mit häufigem Umpumpen. Reifung in Barrique aus französischer Eiche für 18 Monate.

Reifung: 24 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 14% vol.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Den Wein eine Stunde vor dem Servieren entkorken; ggf. in eine Karaffe umfüllen. Servieren in einem großen, leichten Glas, das dem Wein erlaubt zu atmen.