



TENUTA DI TORSECONDA
TICINO



TORSECONDA

Rosso del Ticino

DOC

2022

Stile del vino

Nel calice si presenta color rubino impenetrabile. Al naso il vino rivela un bouquet complesso di bacche scure e rosse, a cui seguono spezie, note di legno di cedro e cioccolato. Gli aromi delle botti di rovere sono perfettamente integrati. Al palato presenta la perfetta maturità del raccolto con un corpo pieno e morbidi tannini che si equilibrano con la succosità e l'acidità e una struttura alcolica che fa intravedere una grande capacità di invecchiamento. Finale persistente e armonico.

Condizioni climatiche

Le condizioni meteorologiche dell'annata viticola 2022 sono state molto diverse da quelle riscontrate nel 2021. Sull'insieme del Ticino è stata una stagione calda, molto soleggiata e abbastanza secca. L'estate appena trascorsa risulta la seconda più calda dall'inizio delle misurazioni, ed è stata caratterizzata da tre periodi molto caldi.

La temperatura media dell'estate è risultata di 2.3 °C superiore alla norma e le precipitazioni estive da giugno ad agosto scarse.

Il germogliamento è avvenuto leggermente in ritardo a causa della persistente assenza di precipitazioni. Le buone condizioni di allegagione hanno permesso di sviluppare un potenziale di produzione corretto. A causa dello stress idrico, dei diradamenti sono stati necessari per ottenere un prodotto di alta qualità ed evitare sofferenze alle viti.

Già da metà agosto i controlli hanno mostrato un andamento particolarmente veloce dell'evoluzione della maturazione delle uve non paragonabile a nessun anno precedente. Temperature elevate in estate e precipitazioni in agosto hanno permesso di portare a maturazione le uve in maniera corretta ed ottenere valori nettamente superiori alla norma con gradazioni finali attorno ai 14% vol. nel vino.

Anno di Vendemmia: 2022

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: 50 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: 14% vol.

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Stappare il vino un'ora prima di essere servito; versarlo in un decanter se necessario. Va versato in un calice ampio e leggero che lasci ossigenare il vino.