

Torseconda Rosso del Ticino DOC 2021

Tenuta di Torseconda

Type	Vin rouge
Origine	Suisse, Tessin
Producteur	Tenuta di Torseconda bellinzona
Expansion	Élevé 18 mois en barriques de chêne français
Contenu	3 Lt
Millésime	2021
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numéro d'article	30011421

Commentaires

Torseconda est la deuxième des « forteresses de la faim », constructions cylindriques érigées en 1853 au Tessin, au sud de Bellinzone. Ce système défensif contre les Lombards et les Autrichiens fut construit après une crise commerciale qui avait provoqué des blocus frontaliers et une pénurie alimentaire. Le canton du Tessin lança alors des travaux publics pour soulager la population, et la Confédération ordonna la construction de ces fortifications. Grâce à ses températures douces, son ensoleillement généreux et ses précipitations abondantes, le Tessin offre le climat idéal pour des vins exceptionnels. Les vignes s'épanouissent sur des sols pierreux, sableux et riches en limon, marqués par l'activité des glaciers et des torrents qui ont façonné le territoire et laissé des dépôts morainiques. La plantation suit le système Guyot avec une densité d'environ 3 000 ceps par hectare.

Recommandation culinaire

Le Torseconda Rosso Ticino DOC accompagne parfaitement des plats de viande savoureux tels que le filet de bœuf, les côtelettes d'agneau ou le gibier, mais

s'accorde aussi avec un fromage affiné à pâte dure ou un risotto crémeux aux champignons. Sa structure soyeuse et ses tanins fins en font le compagnon idéal de mets aromatiques et raffinés.

Notes de dégustation

Couleur rouge rubis intense aux reflets violets marqués. Arôme raffiné, plein et complexe avec des notes de baies rouges mûres, de cerise et de cassis, accompagnées de nuances grillées et épicées. Le Torseconda est un vin convaincant, à la structure soyeuse, avec des touches de bois de chêne frais et une finale délicate aux tanins fins. Équilibré et riche en bouche.