



Torseconda Rosso del Ticino DOC 2021

Tenuta di Torseconda

Tipo	Vino rosso
Origine	Svizzera, Tessin
Produttore	Tenuta di Torseconda bellinzona
Maturazione	Affinato per 18 mesi in barrique di rovere francese
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot
Articolo n.	30011221

Annotazioni

Torseconda è la seconda delle cosiddette "fortezze della fame", costruzioni cilindriche edificate nel 1853 in Ticino, a sud di Bellinzona. Questo sistema difensivo contro i Longobardi e gli Austriaci fu realizzato dopo una crisi commerciale che aveva provocato blocchi alle frontiere e carenze alimentari. Il Canton Ticino avviò quindi lavori pubblici per alleviare le sofferenze della popolazione, e la Confederazione affidò la costruzione delle fortificazioni. Con le sue temperature miti, le numerose ore di sole e le abbondanti precipitazioni, il Ticino offre il clima ideale per vini straordinari. Le vigne crescono su terreni sassosi, sabbiosi e ricchi di limo, fortemente modellati dall'attività di ghiacciai e torrenti che hanno plasmato il territorio e lasciato depositi morenici. L'impianto segue il sistema Guyot con una densità di circa 3.000 ceppi per ettaro.

Abbinamenti

Il Torseconda Rosso Ticino DOC si abbina perfettamente a piatti di carne saporiti come filetto di manzo, costolette d'agnello o selvaggina, ma si sposa altrettanto bene con formaggi stagionati a pasta dura o un ricco risotto ai funghi. La sua struttura setosa e i tannini fini lo rendono il compagno ideale per piatti aromatici e raffinati.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei. Aroma raffinato, pieno e complesso con note di frutti rossi maturi, ciliegia e ribes nero, accompagnate da sentori tostati e speziati. Torseconda è un vino convincente, dalla struttura setosa, con sfumature di rovere fresco e un finale delizioso con tannini fini. Equilibrato e ricco al palato.