

# Torseconda Rosso del Ticino DOC 2021

Tenuta di Torseconda

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Svizzera, Tessin
<b>Produttore</b>	Tenuta di Torseconda bellinzona
<b>Maturazione</b>	Affinato per 18 mesi in barrique di rovere francese
<b>Contenuto</b>	1.5 Lt
<b>Annata</b>	2021
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C
<b>Contenuto alcolico</b>	13 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Articolo n.</b>	30011321

## 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.