



Bezeichnung: Vino Generoso Merlot Ticino DOC, Matasci Vini S.A.

**Anbaugbiet
und Weinausbau:**

Aus dem südlichen Tessin an der Grenze zu Italien. Hier hat die Firma Matasci seit 1921 Ihren Sitz in Tenero, im Herzen der idyllischen Talmulde der sonnenverwöhnten und traubenbeladenen Locarneser Hügel mit Blick auf den Lago Maggiore. Nach den Anfängen mit reinem Weinhandel ging die Firma Ende der 40er Jahre dazu über Trauben der lokalen Traubenbauern zu kaufen, um eine gleichmäßige Qualität gewährleisten zu können. Mittlerweile werden fast 20% der im Tessin angebauten Trauben bei Matasci zu feingliedrigen, fruchtbetonten Weinen verarbeitet. Die Trauben für den Vino Generoso stammen aus einem hügeligen Gebiet des Sopraceneri. Nach einer langen Maischegärung bei 28-30° C wird die Maische gekeltert und der Wein imahltank noch einige Monate ausgebaut bevor er auf den Markt kommt.

Farbe: kräftiges rubinrot mit granatfarbenen Nuancen

Geruch: In der Nase ist der Generoso fruchtbetont mit leichten würzigen Anklängen. Die Fruchtnuancen werden dominiert von Aromen nach Pflaumenkompott und Weichselkirschen, dazu Anklänge an Oliven, Leder und Kräuter.

Geschmack: Im Mund ist der Generoso sehr weich und beerig mit einer eleganten Fülle. Der Wein verfügt über sehr weiche Tannine und eine ansprechende Säure.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Durch seine fruchtige Art passt er am besten zu rotem Fleisch und Wild. Ein Beispiel wäre ein Kaninchenbraten mit Oliven. Aber auch zu einem Teller Risotto oder zu Pasta und Käse ist er sehr harmonisch.