



Bezeichnung: "Sassariante" Merlot Ticino DOC, Matasci Vini S.A.

**Anbaugebiet
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 Sassariente stammen aus Weinbergen unterhalb des gleichnamigen Berges im Tessin. 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: funkeldes rubinrot

Geruch: In der Nase haben wir den typischen Merlot-Duft mit Anklängen an rote Früchte, wie Kirschen und Himbeeren. Der Sassariente sehr feingliedrig und subtil.

Geschmack: Im Mund ist er angenehm weich mit relativ milden Tanninen. Er verfügt über eine knackige Säure, die ihm einen gewissen Biss verleiht.

Lagerung: 5-8 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich besonders zu mittelschweren Fleischgerichten. Am besten z.B. zu gebratenen Schweinelendchen mit Kirschsaure, oder zu einem Spanferkelbraten. Aber auch zu eine Gänsebraten an Weihnachten ist er sehr gut geeignet.