



**Bezeichnung:** “Terra Matta” 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 Terra Matta stammen aus den Weinbergen des Mendrisiotto im Tessin. Nach einer 13-tägigen kontrollierten Maischegärung bei 28-30° C wird er gekeltert und der Wein imahltank noch einige Monate ausgebaut bevor er auf den Markt kommt.

**Farbe:** kräftiges rubinrot

**Geruch:** In der Nase hat der Terra Matta die typischen Merlot-Aromen nach dunklen Kirschen. Aber auch würzige Noten nach schwarzem Pfeffer oder vegetale Aromen kommen zur Geltung.

**Geschmack:** Am Gaumen ist der Wein sehr frisch und kräftig. Er wirkt durch seine Struktur leicht erdig und verfügt über kräftige Tannine, welche ihm im Abgang eine leichte Bitternote verleihen.

**Lagerung:** 5-8 Jahre

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Trinktemperatur:** 16-18° C

**Essensempfehlung:** Durch die würzige Art ist der Wein gut geeignet für Fleischgerichte mit etwas erdigeren Aromen, wie z.B. einem Carne al Albese (rohes Fleisch mit Essig-Sauce) mit Trüffeln oder auch einem Kalbsbraten mit glacierte Wurzel-Gemüse. Auch zu mittel altem Käse mit etwas würzigeren Aromen harmoniert er.