Soledì Sagl, 6900 Lugano (Switzerland)
info@soledi.wine | www.soledi.wine



NOTE DEGUSTAZIONE
emiolé 2023

Il vino si presenta con una veste cromatica profonda e avvolgente. Al naso si apre con un bouquet ricco e articolato, che rivela immediatamente la sua raffinatezza e complessità. Le prime note olfattive sono sottili e invitanti, con richiami a piccoli frutti rossi, viole fresche e un intrigante tocco di spezie scure. Al palato conquista per la sua straordinaria eleganza e morbidezza: la frutta matura si fonde armoniosamente con tannini setosi, regalando una sensazione vellutata. Il sorso si chiude su un finale persistente, impreziosito da una piacevole scia speziata.

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE:	I vitigni sono vinificati separatamente Fermentazione in fusti di acciaio termocontrollati Fermentazione con lieviti selezionati Riempimento gravitazionale delle botti Follature completamente manuali intense (6 totali al giorno) Fermentazione + macerazione 30 giorni
AFFINAMENTO:	17 mesi in barriques francesi 80% legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessun collaggio, nessuna filtrazione finale

VIGNETO

TERRENO:	Sabbioso, sassoso, calcareo
DENSITÀ:	4500 viti/ha esposti a sud-sud/ovest
VENDEMMIA:	Manuale, momento della raccolta adattato a ciascun vitigno
PRODUZIONE:	Cabernet Franc 35 hl/ha Merlot 35 hl/ha
ALTEZZA S.L.M:	300 m

COMMENTO SULL'ANNATA VITICOLA

L'annata 2023 ha confermato l'ampia variabilità annuale delle condizioni meteorologiche al sud delle Alpi. Sull'insieme del Ticino quella passata è stata un'annata meno rovente in paragone al 2022, ma comunque più calda rispetto alla norma, con una primavera meno soleggiata e inizialmente ancora secca, un'estate mite, ma molto umida con frequenti precipitazioni.
I risultati dei controlli della maturazione delle uve hanno mostrato un andamento simile agli anni 2021 e 2020.
Le buone condizioni meteo sviluppatesi dal mese di agosto hanno permesso ai grappoli di raggiungere livelli di maturità in linea con l'annata 2021. Settembre è stato molto caldo, con precipitazioni ancora sopra la norma ma concentrate solo a fine mese e un soleggiamento superiore alla media. La vendemmia quindi è avvenuta verso metà settembre in condizioni di sole e caldo, quindi ottimali, e questo ha permesso la raccolta delle uve in ottimo stato e qualitativamente ben mature.

---

emiolé

MILLESIMO: 2023
VITIGNI: Cabernet Franc, Merlot
ALCOL: 14%
CLASSIFICAZIONE: Rosso del Ticino DOC
REGIONE: Morbio Inferiore, Ticino (Svizzera)