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



NOTE DEGUSTAZIONE
NiK1 2023

Nel bicchiere si mostra con una tonalità rubino intensa e impenetrabile, preludio di grande personalità. Al naso sprigiona un ventaglio aromatico ricco e stratificato, dove si intrecciano sentori di frutti rossi e neri maturi, accompagnati da eleganti sfumature speziate, richiami di legno di eucalipto e delicate note tostate. Gli aromi apportati dall'affinamento in rovere risultano perfettamente fusi nel profilo olfattivo. L'assaggio rivela un vino dalla struttura piena e avvolgente, con tannini setosi che si bilanciano armoniosamente con la freschezza e la succosità del frutto; la componente alcolica ben integrata lascia presagire un ottimo potenziale evolutivo. Il finale è lungo, equilibrato e di grande eleganza.

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 e botti da 400 litri 80% legno nuovo
IMBOTTIGLIAMENTO:	Nessun collaggio, nessuna filtrazione finale

VIGNETO

TERRENO:	Sabbioso, argilloso, sassoso, calcareo
DENSITÀ:	4500 viti/ha esposti a sud-sud/ovest
VENDEMMIA:	Manuale, momento della raccolta adattato a ciascun vitigno
PRODUZIONE:	Merlot 35 hl/ Cabernet Sauvignon 35 hl/ha Cabernet Franc 35 hl/ha Petit Verdot 30 hl/ ha
ALTEZZA S.L.M:	380 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.

NiK1

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