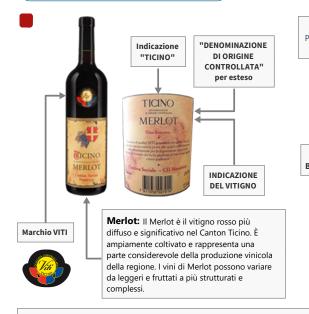
## PRINCIPALI VINI DEL CANTON TICINO







vinificato con successo in diverse zone del Canton

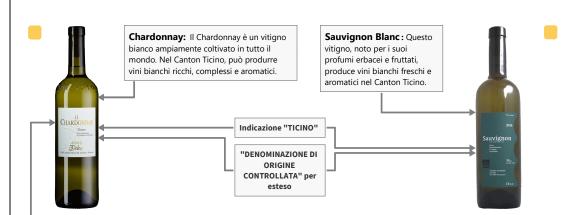
Ticino, producendo vini rossi leggeri, eleganti e

aromatici.



Esempio: **RIVA DEL TASSO** 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon. Assemblaggio con una parte dominante di Cabernet, alternativa elegante e ben strutturata al Merlot.

Questi sono solo alcuni dei principali vini rossi prodotti nel Canton Ticino. La regione può offrire una vasta gamma di vini rossi che riflettono il terroir locale e le preferenze dei produttori, offrendo una varietà di stili e caratteristiche distintive.



## Esempio: il Chardonnay del Ticino DOC.

Prodotto con uve al 100% Chardonnay ticinesi e affinato per 6 mesi in barriques nuove da 300 litri.

Colore giallo paglierino dorato e gusto persistente, ricco e ampio. Il profumo di agrumi, pompelmo e bergamotto leggermente boisé lo rende unico nel suo genere.

## Prodotto interamente con uve Sauvignon blanc 100%.

Il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione e poi fermentato a temperatura controllata tra i 16-18°C in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per sei mesi. Per mantenere la freschezza e la sapidità non subisce la fermentazione malolattica.

Chasselas (Gutedel): Questo vitigno è ampiamente coltivato in Ticino come in tutta la Svizzera e produce vini bianchi leggeri, freschi e facilmente bevibili. Circa 35'000 ettari di vigneti in tutto il mondo sono coltivati a Chasselas: 4073 ettari in Svizzera, di cui 2365 nel Vaud e 1072 nel Vallese (2010), dove la varietà prende il nome di Fendant.

Esempio: Il Marengo Bianco Svizzera IGT è prodotto dalla vinificazione di uve Chasselas, e Merlot con pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino con riflessi verdollini e di sapore secco, fresco, sapido, di buona persistenza, è un vino armonico, da bersi giovane.

Viognier: Una varietà meno diffusa ma comunque presente in alcune zone del Canton Ticino. Il Viognier è noto per i suoi vini bianchi aromatici e complessi con note di fiori e frutta.

Esempio: Viognier TI DOC Barrique Ferrari. Vendemmia manuale in cassette, diraspatura e pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Fermentazione alcolica e malolattica in barrique nuove (75%) e di secondo passaggio (25%). Il vino rimane sulle sue fecce nelle barrique con batonage frequenti per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Questi sono alcuni dei principali vini bianchi prodotti nel Canton Ticino, ma ci sono anche altri vitigni coltivati e vini bianchi meno diffusi, che contribuiscono alla varietà e alla diversità della produzione vinicola della regione.