

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DELLA SVIZZERA

MERLOT DI ASCONA

VINI DAL MONDO

SCHEDE TECNICHE

NOME **TICINO DOC MERLOT "ROMPIDÈE" BARRIQUE 2001**

PRODUTTORE **CHIODI VINI SA - ASCONA**

ZONA DI PRODUZIONE **DISTRETTO DI LOCARNO**

CANTON **TICINO**

MICROZONA **COMUNI DI VERSCIO E DI CAVIGLIANO**

VITIGNO **MERLOT**

GRADAZIONE ALCOLICA **12,5 % VOL.**

ABBINAMENTO **CARNI BRASATE E IN SALMÌ, SELVAGGINA, CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI**

NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO **ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI**

PROFUMO **SENTORI FRUTTATI, FLOREALI, ERBACEI, SPEZIATI E TOSTATI**

SAPORE **SECCO E DI GRANDE MORBIDEZZA, INTENSO E PERSISTENTE**

IL BARRICATO DELLE TERRE DI PEDEMONTE

di STEFANO CATTANEO

TICINO DOC MERLOT "ROMPIDÈE" BARRIQUE 2001

- nell'altra pagina: una bottiglia del vino prodotto da Chiodi Vini SA disponibile presso **Enoteca Cantonale, Via Cantonale 27 CH 6963 Pregassona - Lugano (Svizzera) prezzo al pubblico Chf. 37**
web: www.enotecacantonale.ch

- in basso: i vigneti da cui si ricava il "Rompidèe"

Continua il nostro viaggio nel **Ticino** vitivinicolo con due realtà aziendali completamente diverse tra loro, sia per terroire sia per potenzialità commerciale, ma unite dal "fattore qualità", presente in modo rilevante in entrambe. Per cominciare vi voglio parlare di un'azienda del Sopraceneri, esattamente di **Ascona**, rinomata località ticinese del turismo d'élite.

LA CHIODI VINI SA

In quel di **Ascona** si trova l'**Azienda Chiodi Vini SA**, fondata nel lontano **1880** e attualmente gestita da **Giada** e **Andrea Arnaboldi**, ereditando dal padre **Fabio** le redini direttive nel gennaio del **2005**.

Entrambi diplomati ingegneri enologi nel **2005** hanno condiviso percorsi didattici ed esperienze professionali nel **Vallese**. Ad **Ascona** si trovano gli uffici, la cantina, la sala di degustazione, i magazzini con la catena d'imbottigliamento e il laboratorio d'analisi. La piccola cantina in cui vengono vinificati e affinati i pregiati vini si trova sulle colline locarnesi di **Ver-**

scio, piccolo comune facente parte delle "**Terre di Pedemonte**".

Oggi la loro azienda produce diverse etichette di qualità con alcuni vini di notevole rilievo tra cui quello che, dopo un'accurata valutazione è stato selezionato e recensito. Vi presento il **Ticino DOC Merlot Rompidèe 2001**.



IL VINO

Il **Rompidèe 2001** nasce da una grande selezione di uve prodotte da vigne di età media tra i 30 e i 40 anni. Questi vigneti sono situati nei comuni di **Verscio** e di **Cavigliano**, nel distretto locarnese. La resa media delle uve per la produzione di questo pregiato

MERLOT DI ASCONA

ENOLOGIA DELLA SVIZZERA



2001

Rompidèe

Ticino
denominazione
d'origine controllata

uve Merlot
coltivate e selezionate
da Giovanni Caverzaso

affinate in bottiglie
da Fabio Arnaboldi

distribuito
da Chiodi vini sa
Ascona

12,5% vol 75cl

L 312 04

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DELLA SVIZZERA

vino è di circa 700 gr al mq. In seguito alla selezione dei grappoli e relativa torchiatura, viene inibita la fermentazione malolattica al fine di permettere, grazie ad una fase di microossigenazione, il fissaggio e la stabilizzazione delle componenti tannico-polifenoliche. Segue una macerazione per 25/28 giorni ad una temperatura controllata di 26-28 °C. Al termine di questa fase il mosto subisce un brevissimo riscaldamento, finalizzato ad aumentare ulteriormente l'estrazione polifenolica. Il **Rompidèe** 2001 affina per 18 mesi in barriques francesi di **Alliers** di primo e secondo passaggio e, dopo una leggera filtrazione riposa per altri sei mesi in bottiglia prima della sua uscita sul mercato.

LA DEGUSTAZIONE

Non è stato facile degustare il **Rompidèe** 2001. Ci sono voluti una quarantina di minuti, per permettere a questo vino di "aprirsi" e lasciarsi scoprire nelle molteplici sfumature olfattive. Facendo un passo indietro, questo nettare si è presentato di un bel colore rosso rubino con decise sfumature granate, di buona consistenza e struttura. Dapprima chiuso al naso, con il passare del tempo, i sentori inizialmente percepiti di frutta rossa di bosco si trasformavano in frutta macerata e lievi note di confettura, il floreale volgeva verso l'appassimento della rosa e della viola, le spezie dolci, il chiodo di garofano emergeva accompagnato delle dolci note di vaniglia e di tostatura tipiche del



passaggio nelle piccole botti francesi. Un grande bouquet che concludeva con piccoli accenni a quei sentori eterei di pellame e cuoio che si ritrovano in genere nei vini di grande struttura. La fase gustativa, seppur di minor impatto rispetto alla precedente, non ha deluso. S'è trovato subito conferma di quanto percepito in precedenza e la notevole morbidezza



MERLOT DI ASCONA

TICINO DOC MERLOT "ROMPIDÈE" BARRIQUE 2001

- a sinistra e sotto: **Andrea e Giada Arnaboldi** che proseguono con passione l'attività vinicola di famiglia

raggiunta nel corso dei suoi otto anni di vita. Una freschezza ancora ben marcata e un tannino elegantemente ammorbidito dal tempo, conferivano al vino ancora un ottimo equilibrio.

Decisamente un ottimo risultato che lascia presupporre un ottimo futuro per l'azienda vinicola che oltre a portare avanti con serietà la sua produzione di qualità, sta studiando un nuovo e interessante vino bianco di cui non sappiamo ancora nulla tranne che questa volta non sarà **Merlot**.