



COMUNE DI SORENGO

MUNICIPIO

ORDINAZIONE

Merlot 2019 del Colle di Sorengo

Gentili Concittadine,
Egredi Concittadini,

siamo lieti di comunicarvi che per la 27.ma volta l'uva raccolta nel vigneto comunale situato sul Colle è stata vinificata.

Dall'annata 2016 la Fattoria Moncucchetto Sagl si occupa, oltre alla consueta vinificazione e imbottigliamento, anche della cura del vigneto e della consegna delle bottiglie alla popolazione.

Per questioni logistiche le ordinazioni del vino devono essere effettuate nel mese di luglio, mentre il ritiro avverrà a fine anno presso la **Fattoria Moncucchetto**.

Il prezzo per cartone di 6 bottiglie del 2019 ammonta a Fr. 97.-.

Nel caso di un vostro interesse siete pregati di ritornarci il tagliando sottostante al più tardi entro venerdì 10 luglio 2020. Sarete informati sulle modalità di pagamento in seguito.

Le richieste che perverranno tardivamente non potranno essere prese in considerazione.

Per quanto consentito dalla produzione cercheremo di soddisfare senza limiti ogni ordinazione.

Con i nostri più distinti saluti.

IL MUNICIPIO

Sorengo, 4 giugno 2020



TAGLIANDO D'ORDINAZIONE

(da ritornare alla Cancelleria comunale entro venerdì 10 luglio 2020)

Cognome Nome: _____

Indirizzo: _____ **No. tel:** _____

Desidero No. _____ cartoni da 6 bottiglie di Merlot del Colle 2019 al prezzo di Fr. 97.- cad.

Data: _____

Firma: _____

Il Merlot del Colle di Sorengo: un bicchiere ricco di storia e tradizione!

Un vino sincero e genuino senza essere banale, interamente prodotto entro un chilometro quadrato (letteralmente a chilometro zero).

Il vigneto

Esposto a sud, con una splendida visuale del lago di Lugano e del Laghetto di Muzzano, la cui vicinanza genera un particolare microclima, il vigneto di proprietà del comune di Sorengo è stato impiantato nel 1989 sul Ronchetto che dall'antico complesso parrocchiale scende fino al San Grato con un pendio deciso che favorisce il drenaggio.

Il vigneto, situato ad una quota media di 380 mslm, si estende su una superficie di 28.5 are e consta di 1050 ceppi con una densità 3'700 ceppi per ettaro. La potatura è eseguita con sistema Guyot e offre una resa di 50 hl per ettaro.

L'ubicazione e la composizione del suolo sono particolarmente adatte alla cultura della vigna, pratica che nello stesso luogo era già messa in atto dai Frati Cappuccini durante il lungo periodo di soggiorno (1574 – 1653) nel convento che venne incluso nel XIV secolo nel complesso parrocchiale, le cui prime attestazioni risalgono alla fine del sec. XI.

Il terreno è costituito negli strati più profondi da Gneiss aplitici a feldspato ricoperti in superficie da depositi morenici con un alto contenuto di sassi. Si tratta di un suolo di media profondità con una riserva idrica potenziale medio-bassa. È ideale per la coltivazione di uve a bacca rossa e favorisce la produzione di un vino dal colore compatto e profondo, profumo mediamente intenso e buona struttura, adatto ad un invecchiamento medio (5-10 anni).

Il nuovo impianto è stato realizzato dal Comune in occasione della commemorazione dell'800° anniversario della prima citazione conosciuta del comune di Sorengo in un documento storico (1189).

Il vino

Classificazione: Ticino DOC

Uvaggio 100% Merlot del Ticino

Gradazione alcolica 13%

Produzione: Fattoria Moncucchetto, Sorengo

Vinificazione: tradizionale, in tini d'acciaio. Fermentazione termoregolata e macerazione di circa 15 giorni.

Affinamento in acciaio.

L'etichetta e la bottiglia

L'etichetta, stampata da un'antica tipografia luganese in oro su carta filigranata, raffigura il vigneto e il sovrastante complesso Parrocchiale. L'immagine è stata disegnata nel 1989 dal compianto artista sorengnese Giorgio Guglielmetti, che ha trascorso gran parte della propria vita nella sua casa che dista meno di cento metri dal vigneto!

Il Merlot del Colle è imbottigliato dal Produttore nella tipica bottiglia bordolese, disegnata per l'associazione Viticoltori-Vinificatori Ticinesi (AVVT) e contraddistinta dalla dicitura "L'arte di coltivare il vino" impressa alla base.

Il Merlot del Colle di Sorengo è un prodotto unico e inconfondibile, da bere ma anche da regalare: un gioiello prezioso che darà un particolare tocco di distinzione ai vostri eventi.

(consumare preferibilmente sul territorio di Sorengo)