



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	MELODIA 2019
Dénomination:	Ticino DOC Rosso
Producteur:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Cépage:	Merlot/Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc
Situation du vignoble:	Locarno (Delta della Maggia), Sottoceneri
Type de sol:	sablo-limoneux (Delta della Maggia), argileux (Sottoceneri)
Densité de plantation:	4'500-5'000 plantes par hectare
Système de culture:	Guyot simple et cordon éperonné
Production par m ² :	800 g
Vinification:	vendanges manuelles de raisins pendant la 3 ^{ème} semaine de Septembre, Vinification séparé des 3 cépages, longue macération avec les marcs dans des cuves en inox, après vieillissement partiel du blend en barriques françaises de deuxième et troisième passage pendant 12 mois

Caractéristiques organoleptiques

Couleur:	rouge brillant et animé avec des reflets rubis
Parfum:	confiture, fruits de sous-bois, notes herbacées, notes épicées aux nuances de réglisse et poivre vert
Saveur:	bonne structure, notes fruitées, tannins élégants et doux, bonne persistance et longueur

Autres caractéristiques

Conservation:	5 ans depuis la récolte
Approprié pour:	cuisine traditionnelle suisse et asiatique
Teneur en alcool:	13°
Température de service:	18° C

