



SCHEDA DI PRODUZIONE

Nome del vino:	MELODIA 2019
Denominazione:	Ticino DOC Rosso
Produttore:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Vitigno:	Merlot/Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc
Collocazione del vigneto:	Locarno (Delta della Maggia) - Sottoceneri
Suolo:	sabbioso - limoso (Delta della Maggia), argilloso (Sottoceneri)
Densità di impianto:	4500/5'000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot semplice
Produzione per m ² :	800 g
Vinificazione:	vendemmia manuale delle uve la terza settimana di settembre, vinificazione separata dei singoli vitigni con lunga macerazione sulle vinacce in vasche di acciaio inox e poi affinamento del blend per 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio

Caratteristiche organolettiche

Colore:	rosso brillante e vivo con riflessi rubino
Profumo:	confettura e frutti di sottobosco, accenni erbacei e note speziate con sfumature di liquirizia e pepe nero
Sapore:	buona struttura con sentori fruttati, tannini eleganti e morbidi, buona persistenza e lunghezza

Altre caratteristiche

Conservazione:	5 anni dalla vendemmia
Adatto per:	cucina tradizionale Svizzera, asiatica

Tenore alcolico:	13 °
Temperatura di servizio:	18° C

