



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	BONDOLA 2020
Dénomination:	Ticino DOC
Producteur:	Terreni alla Magia SA — 6612 Ascona
Vigne:	Bondola 100%
Emplacement du vignoble:	Locarno, Delta della Maggia
Sol:	sablonneux, en partie graveleux, dérivé de roches granitiques et gneiss
Densité de plantation:	4'600 plantes par hectare
Système de culture:	Guyot simple
Production par m2:	900 g
Vinification:	vendange manuelle, fermentation et macération pendant 10 jours, affinement dans des cuves en acier inox
Caractéristiques organoleptiques:	
Couleur:	nuances pourpres, nuances violettes
Parfum:	fruits de sous-bois mûrs, groseilles rouges et notes florales de rose et violette
Saveur:	corps bien structuré, fruité avec une bonne persistance, tanins doux et veloutés
Autres caractéristiques:	
Conservation:	3 ans de la récolte
Indiqué pour:	plats d'été légers, plats froids ou entre les repas
Teneur en alcool:	11.5°
Température de service:	15-17° C

