



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	BONDOLA ROSÉ 2020
Dénomination:	Ticino DOC
Producteur:	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
Cépage:	Bondola 100%
Situation du vignoble:	Locarno
Type de sol:	sableux, en partie graveleux, dérivé de roches granitiques et gneiss
Densité de plantation:	4'600 ceps par hectare
Système de culture:	Guyot simple
Production par m ² :	900 g
Vinification:	vendange manuelle, macération avec les peaux pendant 12 heures, fermentation à température contrôlée pendant environ 15 jours, vieillissement en cuve inox

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur:	rose pâle avec des reflects cerise
Parfum:	fruits rouges avec des notes d'agrumes de pamplemousse rose et cassis
Saveur:	corps léger avec bonne acidité, fruité, intense et persistant

Autres caractéristiques:

Conservation:	2 ans depuis la récolte
Approprié pour:	apéritif, plats d'été légers, plats froids
Teneur en alcool:	11.5°
Température de service:	10-12° C

