



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins	Rosso del Ticino 2019
Bezeichnung	Ticino DOC Barrique
Produzent	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten	Auswahl an Merlot 89%, Cabernet Franc 5,5%, Cabernet Sauvignon 5,5%
Weinlage	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Boden	sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudicht	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem	Kordon-Erziehung
Ertrag pro m ²	700 g
Vinifizierung	Traubenlese von Hand von Trauben fortgeschrittener Reife, Vinifizierung im Stahltank bei 26-30°C. Lange Maischegärung (minimum 15 Tage), danachmalolaktische Gärung und Verfeinerung in französischen Eichenfässer während mindestens 12 Monaten.

WEINMERKMALE

Farbe	Rubinrot brillant
Bouquet	intensiv, würzige Noten von Vanille, Zimt und Kako gut verschmolzen mit den fruchtigen Noten von kleinen roten Früchten, Marmelade, und Kirschen im Geiste
Geschmack	fein und umhüllend am Gaumen, körperreich, ausgewogen, anhaltend, mit einer guten Balance

WEITERE MERKMALE

Lagerfähigkeit	5-6 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu	Gastronomische französische und italienische Küche, gefüllte Pasta, Saucen mit langem Kochen, Braten mit Polenta, Rot- und Wildfleisch, reife Käse
Alkoholgehalt	13.0°
Serviertemperatur	18-20° C

