



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins	Rosé di Merlot 2021
Bezeichnung	Ticino DOC Rosato di Merlot
Produzent	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
Rebsorten	Merlot 100%
Weinlage	Ascona, Locarno, Delta della Maggia, Sottoceneri
Boden	sandig-lehmig aus granit und gneiss entstanden, weisser Boden kalhaltigen Ursprungs (Sottoceneri)
Anbaudichte	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem	Kordon
Ertrag pro m ²	800 g
Vinifizierung	Traubenlese von Hand, Mazeration mit dem Trester während 6-8 Stunden und durch Aderlass. Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank.

WEINMERKMALE

Farbe	Lachsrosa
Bouquet	fruchtig, blumig mit vorherrschenden Noten von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren
Geschmack	frisch, intensiv und umhüllend, gute Struktur und fruchtig

WEITERE MERKMALE

Lagerfähigkeit	2 Jahren ab Traubenernte
Geeignet zu	Saisonale Aperitifs, Aufschnitte, mediterrane Fischsuppe, Pizza und risotti, Weissfleisch und gemischte Grills
Alkoholgehalt	12°
Servicetemperatur	10-12° C

