



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins	Zweigelt/Limberg 2019
Bezeichnung	IGT della Svizzera Italiana
Produzent	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
Rebsorten	Zweigelt 60% - Limberg 40%
Weinlage	Locarno, Delta della Maggia
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit- und Genissstein entstanden
Anbaudichte	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem	Guyot Einzelbogen
Ertrag pro m ²	900 g
Vinifizierung	Traubenlese von Hand, Gärung bei 22/24°C mit Mazeration auf den Schalen während 8 Tagen, Verfeinerung im Stahltank

WEINMERKMALE

Farbe	lila, violette Farbtöne
Bouquet	reife Beeren, rote Johannisbeeren und blumige Noten von Rosen und Veilchen
Geschmack	guter Körper und umhüllend, mit weichen Tanninen und samtig, fruchtig mit guter Ausdauer

WEITERE MERKMALE

Lagerfähigkeit	2-3 Jahre ab Ernte
Geeignet zu	reichhaltige Vorspeisen vom Buffet, hausgemachte Teigwaren, risotto mit saisonalen Pilzen, Rösti mit Eier und Speck, Kalbsschnitzel und gehackt
Alkoholgehalt	12.0°
Serviertemperatur	15-17° C

