



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	LA PERNICE 2021
Dénomination:	Ticino DOC Rosato di Merlot
Production:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Cépage:	Merlot 100%
Emplacement du vignoble:	Ascona, Locarno, Delta della Maggia, Sottoceneri
Type de sol:	sablonneux – limoneux d'origine granitique et gneiss, blanc d'origine calcaire (Sottoceneri)
Densité de plantation:	4'600 plantes par hectare
Système de culture:	Cordon éperonné
Production par m ² :	800 g
Vinification:	vendanges manuelles, macération pendant 6-8 heures avec les peaux, fermentation à température contrôlée en cuve inox
Caractéristiques organoleptiques	
Couleur:	rosé, cerise brillante
Parfum:	fruité, floral avec notes prédominantes de cerises, mûres et framboises
Saveur:	frais, intense, animé et enveloppant, bien structuré et fruité
Autres caractéristiques	
Conservation:	2 ans depuis la récolte
Approprié pour:	apéritifs, amuse-bouche, viandes blanche et pizza
Teneur en alcool:	12°
Température de service:	10-12° C

