



## PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	LA PERNICE 2021
Bezeichnung:	Rosato di Merlot Ticino DOC
Produzent:	TERRENI ALLA MAGIA S.A. – 6612 ASCONA
Rebsorten:	Merlot 100%
Weinlage:	Ascona, Locarno, Maggia-Delta, Sottoceneri
Boden:	sandig bis lehmig, aus Granit und Gneissgestein entstanden weiss kalkhaltiger Ursprungs (Sottoceneri)
Anbaudichte:	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Kordon-Erziehung
Ertrag pro m <sup>2</sup> :	800 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand, 6-8 stündige Mazeration mit den Schalen, Gärung mit kontrolliertem Temperatur im Stahltank
<b>Weinmerkmale</b>	
Farbe:	rosa, glänzende Kirsche
Bouquet:	fruchtig, blumig mit vorherrschende Noten von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren
Geschmack:	frisch, lebhaft, intensiv und umhüllend, gut strukturiert und fruchtig
<b>Weitere Merkmale</b>	
Lagerfähigkeit:	2 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	Aperitifs, Vorspeisen, weisses Fleisch und pizza
Alkoholgehalt:	12°
Serviertemperatur:	10 - 12° C

