



SCHEDA DI PRODUZIONE

| | |
|---------------------------------|--|
| Nome del vino: | LA LEPRE 2021 |
| Denominazione: | Ticino DOC Bianco di Merlot |
| Produttore: | TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA |
| Vitigno: | Merlot 100% |
| Collocazione del vigneto: | Ascona, Locarno, Delta della Maggia, Sottoceneri |
| Suolo: | sabbioso-leggermente argilloso, derivato da rocce granitiche e gneiss |
| Densità di impianto: | 4'600 ceppi per ettaro |
| Sistema di coltivazione: | Guyot semplice |
| Produzione per m ² : | 900 g |
| Vinificazione: | vendemmia manuale, separazione immediata del mosto dalle vinacce, in seguito fermentazione a temperatura controllata |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|----------|--|
| Colore: | Giallo paglierino con lievi riflessi ramati. |
| Profumo: | Fine, fruttato con note agrumate e di mela verde |
| Sapore: | Buona freschezza ed armonia, avvolgente al palato con finale persistente |

Altre caratteristiche

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| Conservazione: | 3 anni dalla vendemmia |
| Adatto per: | aperitivi, antipasti, pesce |
| Tenore alcolico: | 12.0° |
| Temperatura di servizio: | 10 – 12°C |

