



Scheda di produzione

Nome del vino:	Brut Merlot 2019
Denominazione:	IGT della Svizzera Italiana
Produttore:	Terreni alla Magia SA - 6612 Ascona
Vitigno:	Merlot 100%
Collocazione del vigneto:	Locarno
Suolo:	Da sabbioso a ghiaioso-sassoso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto:	4'500 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione:	Cordone speronato
Produzione per m ² :	900 g
Vinificazione:	Vendemmia manuale, leggermente anticipata per preservare freschezza e fruttato. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e sosta sulle fecce fini di fermentazione per 2 mesi.
Presa di spuma:	Metodo classico. Affinamento per 15 mesi sui propri lieviti.
Maturazione:	Almeno 6 mesi dopo la sboccatura.
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo oro antico con riflessi ramati. Perlage fine, abbondante e persistente
Profumo:	Nota di crosta di pane e nocciola. Susina gialla e nespola. Armonico e persistente.
Sapore:	Secco, agile e cremoso. Chiude con un finale di pompelmo e melone
Altre caratteristiche:	
Conservazione:	5 anni dalla vendemmia
Adatto per:	Ottimo come aperitivo ma anche da tutto pasto. Focaccia al rosmarino con burrata e mortadella Penne Tam, salsa panna e curry Madras, gamberi e zucchine Sogliola alla mugnaia
Tenore alcolico:	12.0°
Temperatura di servizio:	6°-8° C

