



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	Barbarossa 2018
Bezeichnung:	Ticino DOC Merlot Riserva
Produzent:	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
Rebsorten:	Merlot 100%
Weinlage:	Sopra und Sottoceneri
Boden:	sandig bis feinsandig, aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte:	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Guyot einfacher Streckbogen
Ertrag pro m ² :	700 g
Vinifizierung:	Manuelle Ernte der Trauben bei der richtigen Reife, Maischegärung und Mazeration mit dem Trester während 12 Tagen in Stahl, teilweise Ausbau in Stahl und teilweisen in konischen Eichenfässer à 1400 Liter während einem Jahr

WEINMERKMALE

Farbe:	rubinrot mit leichten Granatreflexen
Bouquet:	fein und elegant, mit Noten von kleinen roten Früchten und Marmelade, gut gemischt mit den würzigen Noten
Geschmack:	gute Struktur, elegant, reife Tanninen, würzige Aromen, Zimt, Kirschen im Geiste und Marmelade, würzige Vanille- und Zimtnoten. Gute Ausdauer und Abgang.

WEITERE MERKMALE

Lagerfähigkeit:	5 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	Polenta, Braten, Wild Gerichte, Käse
Alkoholgehalt:	13°
Serviertemperatur:	18° C

