



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	Barbarossa 2018
Dénomination:	Ticino DOC Merlot Riserva
Producteur:	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
Cépage:	Merlot 100%
Situation du vignoble:	Sopra et Sottoceneri
Type de sol:	Sablonneux, en partie graveleux, dérivé de roche granitique et gneiss
Densité de plantation:	4'600 ceps par hectare
Système de culture:	Cordon éperonné
Production par m2:	700 g
Vinification:	Vendange manuelle de raisins à la bonne maturité, fermentation et macération avec les marcs pendant 12 jours en cuve inox, vieillissement en partie en cuve inox et en partie en cuves tronconiques de chêne de 1400 litres, pendant un an

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur:	Rouge rubis avec des légers reflets grenat
Parfum:	Fin et élégant, aux notes de petits fruits rouges et de confiture bien mêlées aux notes épicées
Saveur:	Bonne structure, élégante, tanins mûrs, cerises à l'alcool et à la confiture, aux notes épicées de vanille et de cannelle. Bonne persistance et équilibre

AUTRES CARACTERISTIQUES

Conservation:	5 ans depuis la vendange
Approprié pour:	Polenta, rôti, gibier, fromages
Teneur en alcool:	13°
Température de service:	18° C

