



## PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	L'USIGNOLO 2018
Bezeichnung:	Merlot IGT
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA S.A. – 6612 ASCONA
Rebsorten:	Merlot 100%
Weinlage:	Ascona, Locarno, Delta von der Maggia, Sottoceneri
Boden:	kiesig-steinig, aus Gneissgestein entstanden
Anbaudichte:	4'000 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Kordon-Erziehung
Ertrag pro m <sup>2</sup> :	850 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand, Gärung traditionell, 8-10 Tage Maischekontakt, Ausbau inahltanks

### Weinmerkmale:

Farbe:	leuchtend rubinrot
Bouquet:	intensiv und fruchtig. Fruchttige Noten von Brombeeren, Cassis und Kirschen in Alkohol mit blumigen Noten
Geschmack:	gute Struktur und Komplexität. Weichheit und Säure in Harmonie mit einer leicht saftigen Note. Gute Ausdauer.

### Weitere Merkmale:

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Geeignet zu:	Risotto, Tessiner Teller, Grilladen, Vorspeisen und Käse
Alkoholgehalt:	12.5°
Serviertemperatur:	15-18° C

