



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	II GIUBILEO 2018
Bezeichnung:	Ticino DOC Merlot
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten:	Merlot 100%
Weinlage:	Ascona, Locarno, Maggia-Delta
Boden:	sandig bis feinsandig, aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte:	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Kordon
Ertrag pro m ² :	700 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand bei dem richtigen Reifegrad, traditionelle Vinifizierung mit langer Maischegärung im Stahltank, danach Ausbau in französischen Barriques zweite Passage während 12 Monaten
Weinmerkmale	
Farbe:	intensives Rubinrot
Bouquet:	Noten von kleinen roten Früchten und Kirschen, würzig, mit Balsamico- und Vanille Noten
Geschmack:	fein und elegant, fruchtig, mit vorhandenen Tanninen, gut ausbalanciert, weich und umhüllend, langer und anhaltender Abgang.
Weitere Merkmale	
Lagerfähigkeit:	5 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	Italienische Küche, Teigwaren, Fleisch, Wild Gerichte, reife Käse
Alkoholgehalt:	13°
Serviertemperatur:	18°-20° C

