



SCHEDA DI PRODUZIONE

Nome del vino:	IL GIUBILEO 2018
Denominazione:	Ticino DOC Merlot
Produttore:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Vitigno:	Merlot 100%
Collocazione del vigneto:	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Suolo:	Sabbioso a sabbioso limoso di origine granitica e gneiss
Densità di impianto:	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione:	Cordone speronato
Produzione per m ² :	700 g
Vinificazione:	Vendemmia manuale con uve vendemmiate alla giusta maturazione, vinificazione tradizionale a lunga macerazione in vasche di acciaio inox, in seguito affinamento per 12 mesi in barriques francesi di secondo passaggio

Caratteristiche organolettiche

Colore:	Rosso rubino intenso
Profumo:	Note di frutti piccoli rossi e ciliegia, speziato, con accenni balsamici e di vaniglia
Sapore:	Fine ed elegante, fruttato, con tannino presente e ben equilibrato, morbido ed avvolgente con finale lungo e persistente.

Altre caratteristiche

Conservazione:	5 anni dalla vendemmia
Adatto per:	cucina italiana, pasta, secondi di carne, selvaggina, formaggi stagionati
Tenore alcolico:	13°
Temperatura di servizio:	18-20° C

