



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	IL GIUBILEO 2018
Dénomination:	Ticino DOC Merlot
Producteur:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Cépage:	Merlot 100%
Situation du vignoble:	Ascona/Locarno, Delta della Maggia
Type de sol:	de sablonneux à sablonneux limoneux d'origine granitiques et gneiss
Densité de plantation:	4'600 plantes par hectare
Système de culture:	Cordon éperonné
Production par m ² :	700 g
Vinification:	vendanges manuelles de raisin avec à la bonne maturité, vinification traditionnelle à longue macération dans des cuves en inox et vieillissement en barriques françaises de deuxième passage pendant 12 mois

Caractéristiques organoleptiques

Couleur:	rouge rubis intense
Parfum:	notes de petits fruits et cerises, épissé avec des notes balsamiques et de vanille.
Saveur:	fine et élégante, fruitée, avec des tannins présents, bien équilibré, doux et enveloppant avec finale longue et persistante

Autres caractéristiques

Conservation:	5 ans depuis la récolte
Approprié pour:	cuisine italienne, pâtes, gibier, viandes, fromages vieillis
Teneur en alcool:	13°
Température de service:	18-20° C

