TERRENI ALLA MAGIA

# FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| Nom du vin: | BONDOLA 2018 |
| Dénomination: | Ticino DOC |
| Producteur: | **Terreni alla Maggia SA — 6612 Ascona** |
| Vigne: | Bondola 100% |
| Emplacement du vignoble: | Locarno, Delta della Maggia |
| Sol: | sablonneux, en partie graveleux, dérivé de roches granitiques et gneiss |
| Densité de plantation: | 4‘600 plantes par hectare |
| Système de culture: | Guyot simple |
| Production par m2: | 900 g |
| Vinification: | vendange manuelle, fermentation et macération pendant 8 jours, affinement dans des cuves en acier inox |

## Caractéristiques organoleptiques:

| | |
|---|---|
| Couleur: | nuances pourpres, nuances violettes |
| Parfum: | fruits de sous-bois mûrs, groseilles rouges et notes florales de rose et violette |
| Saveur: | corps bien structuré, fruité avec une bonne persistance, tanins doux et veloutés |

## Autres caractéristiques:

| | |
|---|---|
| Conservation: | 3 ans de la récolte |
| Indiqué pour: | plats d’été légers, plats froids ou entre les repas |
| Teneur en alcool: | 12° |
| Température de service: | 15-17° C |