



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	MELODIA 2018
Bezeichnung:	Ticino IGT Rosso
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten:	Merlot/Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc
Weinlage:	Locarno (Maggia-Delta), Sottoceneri
Boden:	sandig-lehmig (Maggia-Delta), lehmig (Sottoceneri)
Anbaudichte:	4'500-5'000 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Guyot-Einzelbogen, Kordon Erziehung
Ertrag pro m ² :	800 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand bei richtigen Reifegrad, Gärung mit langer Maischekontakt in Stahltank, danach partieller Barriqueausbau vom Blend während 12 Monaten in französischen Barriques zweiter und dritter Passage
Weinmerkmale	
Farbe:	tiefes, leuchtendes Rot mit Rubinreflexen
Bouquet:	Marmelade, Waldfrüchte, krautige Töne, würzige Noten mit einem Hauch von Lakritz und Schwarzpfeffer
Geschmack:	gute Struktur, Fruchtnote, eleganten und weichen Tanninen, gute Ausdauer und Länge
Weitere Merkmale	
Lagerfähigkeit:	5 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	traditionelle Schweizerküche, rohe-halbrohe japanische und chinesische Küche
Alkoholgehalt:	13°
Serviertemperatur:	18° C

