



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	BARBAROSSA 2017
Bezeichnung:	Ticino DOC Merlot Riserva
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten:	Merlot 100%
Weinlage:	Locarno
Boden:	sandig bis feinsandig, aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte:	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Guyot einfacher Streckbogen
Ertrag pro m ² :	800 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand von optimal reifen Trauben, Maischegärung und Mazeration mit dem Trester während 12 Tagen, teilweise Ausbau in Stahl und teilweisen in konischen Eichenfässer à 1400 Liter während einem Jahr
Weinmerkmale	
Farbe:	rubinrot mit Granatreflexen
Bouquet:	elegant, mit Noten von kleinen roten Früchten und Marmelade, gut gemischt mit den würzigen Noten
Geschmack:	gute Struktur, elegant, reife Tanninen, würzige Aromen, Zimt, Kirschen im Geiste und Marmelade, würzige Vanill- und Zimtnoten. Gute Ausdauer und Abgang.
Weitere Merkmale	
Lagerfähigkeit:	5 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	Polenta, Braten, Wild Gerichte, Käse
Alkoholgehalt:	13°
Serviertemperatur:	18° C

