



## PRODUKTIONSKARTE

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Name des Weins:             | <b>BONDOLA ROSE' 2019</b>  |
| Bezeichnung:                | Ticino DOC   |
| Produzent:                  | <b>TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA</b>  |
| Rebsorte:                   | Bondola 100%   |
| Weinlage:                   | Locarno  |
| Boden:                      | sandig und steinig, aus Granitgestein entstanden   |
| Anbaudichte:                | 4'600 Stöcke pro Hektare   |
| Anbausystem:                | Guyot Einzelbogen  |
| Ertrag pro m <sup>2</sup> : | 900 g  |
| Vinifizierung:              | manuelle Ernte, Mazeration mit der Haut für 12 Stunden, Gärung bei kontrollierter Temperatur für ca. 15 Tage, Ausbau in Stahltanks |

### Organoleptische Eigenschaften:

|                    |   |
|--------------------|---|
| Farbe:             | hellrosa mit Kirschreflexen                                       |
| Bouquet:           | rote Früchte mit Zitrusnoten von Rosa Grapefruit und Cassis.      |
| Geschmack:         | leichter Körper mit guter Säure, fruchtig, intensiv und anhaltend |
| Weitere Merkmale:  |   |
| Erhaltung:         | 2 Jahre ab Ernte  |
| Geeigent zu:       | als Aperitiv, leichte Sommergerichte, kalte Speisen               |
| Alkoholgehalt:     | 11.5°   |
| Serviertemperatur: | 10-12° C  |

