



SCHEDA DI PRODUZIONE

Nome del vino:	MELODIA 2016
Denominazione:	Ticino IGT Rosso
Produttore:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Vitigno:	Cabernet-Sauvignon/Merlot/Cabernet-Franc/Carminoir
Collocazione del vigneto:	Coldrerio e Locarno (Delta della Maggia)
Suolo:	sabbioso - limoso (Delta della Maggia), argilloso (Coldrerio)
Densità di impianto:	5'000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Produzione per m ² :	700 g
Vinificazione:	vendemmia manuale con uve di alta gradazione zuccherina, vinificazione tradizionale a lunga macerazione in vasche di acciaio inox e poi affinamento parziale in barriques francesi per 12-15 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore:	rosso intenso, vivo
Profumo:	fragole e frutti di sottobosco, mirtilli, more
Sapore:	buona struttura, sentori di fragola, frutta secca, tannini fini

Altre caratteristiche

Conservazione:	5 anni dalla vendemmia
Adatto per:	cucina tradizionale Svizzera, asiatica
Tenore alcolico:	13°
Temperatura di servizio:	15-18° C

