



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	MELODIA 2016
Bezeichnung:	Ticino IGT Rosso
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten:	Cabernet-Franc/Merlot/Cabernet-Sauvignon/Carminoir
Weinlage:	Coldrerio und Locarno (Maggia-Delta)
Boden:	sandig-lehmig (Maggia-Delta), tonhaltig (Coldrerio)
Anbaudichte:	5'000 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Guyot-Einzelbogen
Ertrag pro m ² :	700 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand bei hohem Reifegrad, Gärung im Stahltank, langer Maischekontakt, partieller Barriqueausbau (französische Eiche) während 12-15 Monaten

Weinmerkmale

Farbe:	tiefes, leuchtendes rot
Bouquet:	Erdbeeren, Waldbeeren, Blaubeeren, Heidelbeeren
Geschmack:	gute Struktur, Erdbeeren Noten, getrocknete Früchte, feines Tannin

Weitere Merkmale

Lagerfähigkeit:	5 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	traditionelle Schweizerküche, rohe-halbrohe japanische und chinesische Küche
Alkoholgehalt:	13°
Serviertemperatur:	15-18° C

