



FICHE TECHNIQUE

| | |
|---------------------------------|---|
| Nom du vin: | MELODIA 2016 |
| Dénomination: | Ticino IGT Rosso |
| Producteur: | TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA |
| Cépage: | Cabernet-Sauvignon/Merlot/Cabernet-Franc/Carminoir |
| Situation du vignoble: | Coldrerio et Locarno (Delta della Maggia) |
| Type de sol: | sablo-limoneux (Delta della Maggia), argileux (Coldrerio) |
| Densité de plantation: | 5'000 plantes par hectare |
| Système de culture: | Guyot simple |
| Production par m ² : | 700 g |
| Vinification: | vendanges manuelles de raisins à haute teneur en sucre, vinification traditionnelle à longue macération dans des cuves en inox, vieillissement partiel en barriques françaises pendant 12-15 mois |

Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------|--|
| Couleur: | rouge profond, animé |
| Parfum: | fraises, fruits de sous-bois, myrtilles, mûres |
| Saveur: | bonne structure, parfum de fraises, fruits secs, tanins fins |

Autres caractéristiques

| | |
|-------------------------|--|
| Conservation: | 5 ans depuis la récolte |
| Approprié pour: | cuisine traditionnelle suisse, cuisine japonaise et chinoise crue ou partiellement cuite |
| Teneur en alcool: | 13° |
| Température de service: | 15-18° C |

