



SCHEDA TECNICA

Nome del vino:	BONDOLA 2018
Denominazione:	Ticino DOC
Produttore:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Vitigno:	Bondola 100%
Collocazione del vigneto:	Locarno, Delta della Maggia
Suolo:	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto:	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione:	Guyot semplice
Produzione per m ² :	900 g
Vinificazione:	Vendemmia a mano, fermentazione con macerazione per 8 giorni, affinamento in vasche inox

Caratteristiche organolettiche:

Colore:	porpora, sfumature violacee
Profumo:	Frutti di sottobosco maturi, ribes rossi e note floreali di rosa e violetta.
Sapore:	Buon corpo, con tannini morbidi e vellutati, fruttato con buona persistenza

Altre caratteristiche:

Conservazione:	3 anni dalla raccolta
Adatto per:	Piatti estivi leggeri, piatti freddi
Tenore in alcool:	12.0°
Temperatura di servizio:	15-17° C

