



PRODUKTIONSKARTE

| | |
|-----------------------------|---|
| Name des Weins: | LA PERNICE 2020 |
| Bezeichnung: | Rosato di Merlot Ticino DOC |
| Produzent: | TERRENI ALLA MAGGIA S.A. – 6612 ASCONA |
| Rebsorten: | Merlot 100% |
| Weinlage: | Ascona, Locarno, Maggia-Delta, Sottoceneri |
| Boden: | sandig bis lehmig, aus Granit und Gneissgestein entstanden weiss kalkhaltiger Ursprung (Sottoceneri) |
| Anbaudichte: | 4'600 Stöcke pro Hektare |
| Anbausystem: | Kordon-Erziehung |
| Ertrag pro m ² : | 800 g |
| Vinifizierung: | Traubenlese von Hand, 6-8 stündige Mazeration mit den Schalen, Gärung mit kontrollierter Temperatur im Stahltank |

Weinmerkmale

| | |
|------------|---|
| Farbe: | rosa, glänzende Kirsche |
| Bouquet: | fruchtig, blumig mit vorherrschende Noten von Kirschen, Brombeeren und Himbeeren |
| Geschmack: | frisch, lebhaft, intensiv und umhüllend, gut strukturiert und fruchtig |

Weitere Merkmale

| | |
|--------------------|--|
| Lagerfähigkeit: | 2 Jahre ab Traubenernte |
| Geeignet zu: | Aperitifs, Vorspeisen, weisses Fleisch und Pizza |
| Alkoholgehalt: | 12° |
| Serviertemperatur: | 10 - 12° C |

