

La Pernice Rosato

Merlot Ticino DOC



Lo stile tipico della Provenza è il nuovo riferimento ricercato dai nostri enologi, per questo rosato da uve Merlot, raccolte a mano all'inizio di settembre. Le calde estati ticinesi e il profumo del Lago Maggiore si ritrovano in questo vino leggero ed elegante.

Vitigno	Merlot
Collocazione del vigneto	Ascona, Delta della Maggia
Età dei ceppi	32 - 35 anni
Suolo	Sabbioso-leggermente argilloso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	cordone speronato
Produzione per m2	800 g
Affinamento	6 mesi in vasche d'acciaio
Conservazione	2025-2027
Descrizione dell' annata	Molto piovosa e fresca in primavera seguita da un'estate soleggiata ed asciutta. Grazie ad un settembre favorevole si è ottenuta una buona maturazione delle uve
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, separazione del mosto dalle vinacce mediante pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Come appare

Rosa tenue molto lucente e dai riflessi aranciati.

Aromi

Fragoline, ciliegie e scorza di mandarino su uno sfondo di glicine.

Sapore

Ottimo connubio tra freschezza e morbidezza. Struttura media e piacevole ritorno della parte fruttata.

Con cosa si abbina

Pizza Margherita con origano e farina Terreni alla Maggia. Gnocchi di riso Terreni alla Maggia con salsa di ricotta e pomodorini. Insalata caprese.



CANTINA^{ALLA}MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch