



La Pernice Rosato 2021

Merlot Ticino DOC

Type	Vin rosé
Classification	Ticino DOC Rosato di Merlot
Expansion	Vieillissement en cuve acier inox
Contenu	75cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	2 ans après la récolte
Température de service	10-12° C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Merlot
Numéro d'article	00001362

Description Nez

Fruité, floral avec notes prédominantes de cerises, mûres et framboises

S'accorde avec

Apéritifs, amuse-bouche, viandes blanche et pizza

Description Goût

Non filtré. Frais, intense, animé et enveloppant, bien structuré et fruité

Description Visuel

Rosé, cerise brillante



Vinification

Vendanges manuelles, macération pendant 6-8 heures avec les peaux, fermentation à température contrôlée en cuve d'acier inox

Description année

2021: Hiver doux pas excessivement. Printemps froid avec redémarrage végétatif retardé. Été chaud et pluie pendant la dernière étape de maturation.

Vigne

Emplacement du vignoble	Ascona, Locarno, Delta della Maggia, Sottoceneri
Type de sol	sablonneux – limoneux d'origine granitique et gneiss,
blanc d'origine calcaire (Sottoceneri)	
Densité de plantation	4'600 plantes par hectare
Système de culture	Cordon éperonné
Rendement par m2	800g