



La Pernice Rosato 2022

Merlot Ticino DOC

Type	Vin rosé
Classification	Ticino DOC Rosato di Merlot
Expansion	Maturation en cuves d'acier.
Contenu	75cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	2023-2025
Température de service	10-12° C
Teneur en alcool	12 %
Cépages	Merlot
Numéro d'article	00001405

Description Nez

Parfums fruités et clairs de fraise des bois et de cerise.
Fleurs élégantes de pétales de rose rouge et de violette.

S'accorde avec

Plats froids, viandes blanches, pâtes à la sauce rouge, pizzas gourmandes, vitello tonnato
Nidi Terreni alla Maggia all'amatriciana, pizza complète avec tomates cerises, mozzarella fior di latte, câpres et anchois.

Description Goût

Retour fruité agréable. Moyennement corsé et très buvable grâce à un excellent équilibre entre douceur et acidité contenue.



Description Visuel

Rose tendre aux reflets corail vif

Vinification

Vendanges manuelles, macération de 6 à 8 heures en cuves d'acier.

Description année

Eté très chaud, ensoleillé et sec. Germination légèrement plus tardive que la moyenne. Récolte deux semaines plus tôt qu'au cours des 10 dernières années et s'est poursuivie jusqu'en octobre avec d'excellents niveaux de maturité.

Vigne

"Cépage	Merlot
Situation du vignoble	Ascona, Delta de la Maggia Âge des souches 32 - 35 ans
Sol	sablo-limoneux, dérivé de roches granitiques et gneissiques
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	cordon éperonné
Production par m2	800 g"