



La Pernice Rosato 2021

Merlot Ticino DOC

Tipo	Vini rosati
Classificazione	Ticino DOC Rosato di Merlot
Maturazione	Vasche d'acciaio inox
Contenuto	75cl
Annata	2021
Conservazione	2 anni dalla vendemmia
Temperatura di servizio	10-12° C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Merlot
Articolo n.	00001362

Descrizione olfattiva

fruttato, floreale con note predominanti di ciliegia, mora e lampone

Abbinamento

aperitivi, antipasti, carni bianche e pizza

Descrizione gustativa

Non filtrato. Fresco, vivace, intenso ed avvolgente, ben strutturato e fruttato

Descrizione visiva

rosato, ciliegia brillante

Vinificazione

vendemmia a mano, macerazione per 6-8 ore con le bucce. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio



Descrizione annata

2021: Inverno mite, non eccessivamente freddo. Primavera fredda con ritardo nella ripresa vegetativa. Estate calda e pioggia durante la fase finale di maturazione.

Vigneto

Collocazione del vigneto	Ascona, Locarno, Delta della Maggia, Sottoceneri
Suolo	sabbioso - limoso di origine granitica e gneiss, bianco di origine calcareo (Sottoceneri)
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Cordone speronato
Produzione per m2	800 g