



## La Pernice Rosato 2022

Merlot Ticino DOC

<b>Tipo</b>	Vini rosati
<b>Classificazione</b>	Ticino DOC Rosato di Merlot
<b>Maturazione</b>	Maturazione in vasche di acciaio
<b>Contenuto</b>	75cl
<b>Annata</b>	2022
<b>Conservazione</b>	2023-2025
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12 %
<b>Vitigni</b>	Merlot
<b>Articolo n.</b>	00001405

### Descrizione olfattiva

Profumazioni fruttate nette di fragolina di bosco e ciliegia. Floreale elegante di petali di rosa rossa e violetta<br>

### Abbinamento

Piatti freddi, carni bianche, paste con salse rosse, pizze gourmet, vitello tonnato<br>Nidi Terreni alla Maggia all'amatriciana, pizza integrale con pomodorini, mozzarella fior di latte, capperi e acciughe<br>

### Descrizione gustativa

Piacevole ritorno fruttato. Medio corpo e ottima bevibilità grazie ad un ottimo rapporto tra morbidezza e contenuta acidità<br>

### Descrizione visiva

Rosa tenue con riflessi corallo brillanti<br>



## Vinificazione

Maturazione in vasche di acciaio<br>

## Descrizione annata

Estate molto calda, soleggiata e secca. Germogliamento leggermente in ritardo rispetto alla media. Vendemmia anticipata di due settimane rispetto agli ultimi 10 anni e protratta sino in Ottobre con ottimi livelli di maturità.<br>

## Vigneto

&quot;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&quot;