



Il Giubileo 2018

Merlot Ticino DOC Magnum

Typ	Rotwein
Ausbau	Ausbau in französischen Barriques zweiter Passage während 12 Monaten
Inhalt	150cl
Jahrgang	2018
Genussphase	5 Jahre ab Traubenernte
Ausschanktemperatur	18-20° C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Merlot
Awards	Decanter UK: Silver 0 / 0 , Mondial du Merlot & Assemblage Silver 0 / 0
Artikel-Nr	00001339

Beschreibung Bouquet

Noten von kleinen roten Früchten und Kirschen, würzig, mit Balsamico- und Vanille-Noten

Passt zu

Italienische Küche, Teigwaren, Fleisch, Wildgerichte, reifer Käse

Degustationsnotizen

Fein und elegant, fruchtig, mit vorhandenen Tanninen, gut ausbalanciert, weich und umhüllend, langer und anhaltender Abgang

Beschreibung Visuell

Intensives Rubinrot



Vinifikation

Traubenlese von Hand beim idealen Reifegrad, traditionelle Vinifizierung mit langer Maischegärung im Stahltank, danach Ausbau in französischen Barriques zweiter Passage während 12 Monaten.

Beschreibung Jahrgang

2018: Die niedrigen Temperaturen und starken Regenfälle im März beeinträchtigten den Austrieb der Reben und verzögerten ihn um etwa eine Woche. Die Vegetation holte den Rückstand, dank des deutlichen Temperaturanstiegs, in einem durchgehend feuchten und sonnenarmen Klima schnell wieder auf. Die außergewöhnlichen Witterungsbedingungen im September ermöglichten es den weißen und roten Trauben, vollständig und sehr gut zu reifen.

Weinberg

Weinlage	Ascona, Locarno, Maggia-Delta
Boden	sandig bis feinsandig, aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte	4'600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon
Ertrag pro m ²	700 g