



La Pernice Rosato 2022

Merlot Ticino DOC

Typ	Roséwein
Klassifizierung	Ticino DOC Rosato di Merlot
Ausbau	Reifung in Stahltanks
Inhalt	75cl
Jahrgang	2022
Genussphase	2023-2025
Ausschanktemperatur	10-12° C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Merlot
Artikel-Nr	00001405

Beschreibung Bouquet

"Klare fruchtige Düfte von Walderdbeere und Kirsche.
Elegante blumige Noten von roten Rosenblüten und Veilchen."

Passt zu

"Kalte Gerichte, weißes Fleisch, Pasta mit roten Soßen, Gourmet-Pizzen, Vitello Tonnato
Nidi Terreni alla Maggia all'amatriciana, Vollkornpizza mit Kirschtomaten, Mozzarella fior di latte, Kapern und Anchovis."

Degustationsnotizen

Angenehme fruchtige Rückkehr. Mittelkräftig und sehr trinkbar dank einer ausgezeichneten Balance zwischen Weichheit und zurückhaltender Säure

Beschreibung Visuell

Zartes Rosa mit leuchtenden korallenroten Highlights



Vinifikation

Handlese mit 6-8-stündiger Mazeration in Stahltanks.

Beschreibung Jahrgang

Sehr heißer, sonniger und trockener Sommer. Keimung etwas später als im Durchschnitt. Ernte zwei Wochen früher als in den letzten 10 Jahren und bis in den Oktober hinein mit ausgezeichnetem Reifegrad.

Weinberg

"Rebsorte	Merlot
Lage	Ascona, Maggia Delta
Alter der Rebstöcke	32 - 35 Jahre alt
Boden	sandig-lehmig, aus Granit- und Gneisgestein
Bepflanzungsdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon mit Sporen
Ertrag pro m2	800 g"