



Melodia 2019

Ticino DOC

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Rotwein |
| Klassifizierung | Ticino DOC Rosso |
| Ausbau | 12 Monaten in französischen Barriques zweiter und dritter Passage |
| Inhalt | 75cl |
| Jahrgang | 2019 |
| Genussphase | 5 Jahre ab Traubenernte |
| Ausschanktemperatur | 18° C |
| Alkoholgehalt | 13 % |
| Traubensorten | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Artikel-Nr | 00001335 |

Beschreibung Bouquet

Marmelade, Waldfrüchte, krautige Töne, würzige Noten mit einem Hauch von Lakritz und schwarzem Pfeffer

Passt zu

Traditionelle Schweizer- und Asiatische Küche

Degustationsnotizen

Gute Struktur, Fruchtnote, elegante und weiche Tannine, gute Ausdauer und Länge

Beschreibung Visuell

Leuchtendes Rot mit Rubinreflexen



Vinifikation

Traubenlese von Hand in der dritten Septemberwoche, getrennte Vinifizierung von den einzelnen Reben mit langem Maischekontakt im Stahltank, danach Ausbau vom Blend während 12 Monaten in französischen Barriques zweiter und dritter Passage.

Beschreibung Jahrgang

2019: Ziemlich kalter Winter (mit Schnee bis ins Flachland). Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermässig heiss.

Weinberg

| | |
|---------------------------|--|
| Weinlage | Locarno (Maggia-Delta), Sottoceneri |
| Boden | sandig-lehmig (Maggia-Delta), lehmig (Sottoceneri) |
| Anbaudichte | 4'500-5'000 Rebstöcke pro Hektar |
| Anbausystem | Guyot Einzelbogen, Kordon-Erziehung |
| Ertrag pro m ² | 800 g |