



# TLC Rosso del Ticino 2019

DOC

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Ausbau</b>	Mindestens 12 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift.
<b>Inhalt</b>	75cl
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Genussphase</b>	2023-2025
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°-20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	13 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Artikel-Nr</b>	00001344

## Beschreibung Bouquet

Intensiv, mit würzigen Noten von Vanille, Zimt und Kakao, gut vermischt mit fruchtigen Noten von kleinen roten Früchten, Marmelade und einem Hauch von Kirschen im Alkohol.

## Passt zu

Gastronomische italienische und französische Küche, gefüllte Nudeln und lange kochende Soßen, geschmortes Fleisch mit Polenta, rotes Fleisch und Wild, gereifte Käsesorten

## Degustationsnotizen

Fein und einhüllend mit guter Balance, anhaltend und lang im Abgang.



## Beschreibung Visuell

---

Brillantes Rubinrot

## Vinifikation

---

Handlese mit spät reifenden Trauben, Weinbereitung in Edelstahltanks bei 26-30°C mit langer Mazeration (mindestens 15 Tage).

## Beschreibung Jahrgang

---

2019: Ziemlich kalter Winter mit Schnee bis ins Flachland. Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermäßig heiß.

## Weinberg

---

Rebsorte	Merlot
Weinbergslage	Delta della Maggia Sottoceneri
Boden	sandig-lehmig (Delta edlla Maggia) und lehmig (Sottoceneri)
Pflanzdichte	4.500 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	
Kordon und einfacher Guyot	
Ertrag pro m2	
800 g	