

Delizia

VERKOSTUNG

GESCHMACK

Eleganter, mit ausgewogener Spritzigkeit, samtiger Wein.

DÜFTE

Als Jungwein hat er einen blumigen Duft nach Rosen.

Als gereifter Wein duftet er nach roten Früchten, insbesondere nach Erdbeeren.

BASIS-INFORMATIONEN

Weinstock:	Merlot 100%
Ursprungsbezeichnung:	Rosè di Merlot Ticino
Qualifizierung:	DOC (AOC)
Farbe:	Helles rot (Zwiebel)
Typologie:	Wein, Rosè
Herkunft:	Gemeinde Gambarogno (2 km vom Lago Maggiore, Locarno), Tessin, Schweiz
Alkohol-Volumen:	12.5% Vol.

WEINKUNDE

BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifezeitpunkt. Abbeeren alle 30 Minuten in horizontaler Presse.

Sanfte Pressung der Schalen mit pneumatisch betätigter Presse. Es folgt die Flotation des Mostes.

Danach wird die Maische auf 16°C erwärmt, um die alkoholische Gärung zu starten.

Umfüllung in thermoregulierte Inox-Stahltanks bei Beendigung der Gärung und zur Bearbeitung des Bodensatzes. Beendigung der malolaktische Gärung.

Reifung in Stahlwannen während zwei Monaten.

Assemblage zwischen den verschiedenen Stahlwannen und Filtrierung vor dem Abfüllen.



Delizia

Die malolaktische Gärung: erfolgt in Inox-Stahltanks
Der Reifeprozess: erfolgt in Inox-Stahlwannen
Die Veredelung
Reifezeit in der Flasche: 3 Monate

FLASCHE

Flaschentyp: Bordeaux
Alterungspotential: 3 - 4 Jahre
Material Pfropf: Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack

Weinberg Rebstock: Merlot 100%
Terrain: frischer, mineralischer, leichter Boden
Verarbeitung: Methode der integrierten
Produktion

Anbausystem: Guyot einfach
Pflanzjahr: 1984
Ertrag pro Hektar: 90 q (63 Hektoliter)
Erntezeit: 20. September
Leseart: von Hand

VERPACKUNG

Anzahl Flaschen pro Schachtel: 6

EMPFEHLUNGEN

Ein guter Wein für Aperitive, eignet sich hervorragend zu Käsefondue, See-Fisch und frittierten Meeresfrüchten.

Wird in ausladenden Kristallgläser bei 12°C serviert.