

Delizia

NOTES DE DÉGUSTATION

GOÛT

Vin élégant et doux, à la fraîcheur équilibrée.

ARÔMES

De jeunesse: arômes floraux de roses.

De maturité: fruits rouges, en particulier fraise.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cépage:	Merlot 100%
Dénomination:	Rosato di Merlot Ticino
Classification:	DOC
Robe:	rose clair (type pelure d'oignon)
Type de vin:	rosé
Zone d'origine:	commune de Gambarogno (à 2 km du lac Majeur), Tessin, Suisse
Degré d'alcool:	12,5 % vol.

VINIFICATION

DESCRIPTION

Vendanges manuelles dès que le bon degré de maturité est atteint. Foulage et éraflage toutes les 30 minutes dans un pressoir horizontal. Pressurage pneumatique doux. Flotation du moût. Réchauffement de la masse à une température de 16°C, pour initier la fermentation alcoolique. Après la fermentation alcoolique, transvasement dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, et élevage sur levures. Fin de la fermentation malolactique. Maturation dans des cuves en acier inoxydable pendant une durée de 2 mois environ. Avant l'embouteillage, le vin est assemblé entre les diverses cuves, puis filtré.



Delizia

Fermentation malolactique:	dans des fûts en acier inoxydable
Maturation:	dans des cuves en acier inoxydable
Élevage en bouteille:	3 mois minimum

BOUTEILLE

Type de bouteille:	Bordeaux
Potentiel de vieillissement:	3 - 4 ans
Matière du bouchon:	liège DIAM garanti sans goût de bouchon

VIGNE

Cépage:	Merlot 100 %
Nature du sol:	frais, minéral et léger
Travail du sol:	méthodes de la production intégrée
Système de culture:	taille en Guyot simple
Année de plantation:	1984
Rendement par hectare:	9.000 kg (63 hl)
Période des vendanges:	20 septembre
Méthode de récolte:	manuelle

CONDITIONNEMENT

Nombre de bouteilles par boîte: 6

ACCORDS METS ET VINS

Excellent en apéritif, s'accorde bien avec une fondue de fromage, des poissons de lac et des fruits de mer.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Dans des verres en cristal larges, à une température de 12°C.