

Delizia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Vino elegante, di equilibrata freschezza, morbido ed elegante.

PROFUMI

Da giovane: profumi floreali di rose.

Da maturo: frutta rossa in particolare fragola.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Merlot 100%
Denominazione:	Rosato di Merlot Ticino
Classificazione:	DOC
Colore:	Rosato chiaro tipo (cipolla)
Tipologia vino:	Rosato
Zona di provenienza:	Comune di Gambarogno, (2 km dal lago di Locarno Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	12.5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale al giusto stato di maturazione.
Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in pressa orizzontale.
Pressatura pneumatica soffice.

Flottazione del mosto.

Riscaldamento della massa a 16°C per inizio della fermentazione alcolica.

Travasamento in vasche inox termoregolate a fine fermentazione alcolica e lavorazione sulla feccia.

Termine della fermentazione malolattica.

Maturazione in vasche inox per circa due mesi.

Assemblaggio tra le diverse vasche e filtraggio prima dell'imbottigliamento.



Delizia

Fermentazione Malolattica: svolta in botti di acciaio inox
Maturazione: in vasche di acciaio inox

Affinamento minimo in bottiglia: 3 mesi

BOTTIGLIA

Tipo di bottiglia: Bordolese
Potenziale d'invecchiamento: 3 - 4 anni
Materiale turacciolo: sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

VIGNA

Vitigno: Merlot 100%
Tipologia terreno: fresco, minerale e leggero
Lavorazione terreno: Metodi della Produzione Integrata
Sistema di coltivazione: Guyot semplice
Anno d'impianto: 1984
Resa per ettaro: 90 q (63 Hl)
Tempi di vendemmia: 20 settembre
Metodo di raccolta: manuale

CONFEZIONAMENTO

Numero di bottiglie per scatola: 6

ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivi, da abbinare a fondute di formaggio, pesci di lago, fritti misti.

SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 12°C.