

Chiodi Ascona
Vini e distillati dal 1880

✕ **Chiodi d'Oro**

Ticino DOC Merlot

Annata: 2005

Zona di produzione: Sopraceneri

Vinificazione: le uve provengono dal Sopraceneri. La vinificazione è di tipo tradizionale con una breve macerazione e fermentazione alcolica in 10 – 15 giorni.

La fermentazione malolattica avviene in cisterne in inox

Tenore alcolico: 12.5% vol

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato, frutti rossi

Sapore: buon corpo, acidità media

Invecchiamento: 2 – 3 anni

Chiodi SA Ascona

Via Delta 24, CH-6612 Ascona

Telefono 09179156 56

Fax 09179103 93

info@chiodi.ch, www.chiodi.ch

