



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Brut

Spumante



Rebsorten

Riesling - Sylvaner, Pinot Noir

Ausbau

12-monatige Flaschenreifeung auf der eigenen Hefe

Wie es aussieht

Goldgelb mit feinem und anhaltendem Perlage

Aromen

Noten von Brotkruste mit blumigen und weissen Fruchtnoten, harmonisch und ausdauernd

Geschmack

Gute Balance am Gaumen zwischen Frische und Struktur, kräftige Fruchtnoten

Was passt dazu

Penne von Terreni alla Maggia, Sauce mit Sahne und Madras Curry, Garnelen und Zucchini, Sandwiches und gefüllte Focaccia, vegetarische Nudel- und Fischegerichte.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch