CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

TLC Rosso del Ticino

Rosso del Ticino DOC

Rebsorte	Merlot
Weinbergslage	Delta della Maggia und Sottoceneri
Boden	sandig-lehmig (Delta edlla Maggia) und lehmig (Sottoceneri)
Pflanzdichte	4.500 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon und einfacher Guyot
Ertrag pro m2	800 g
Weinausbau	Mindestens 12 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift
Aufbewahrung	2023-2025
Beschreibung des Jahrgangs	Ziemlich kalter Winter mit Schnee bis ins Flachland.
Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermäßig heiß Mittelwarmes Frühjahr mit guten Niederschlägen. Sehr kühler Sommer, nie übermäßig heiß	
Vinifizierung	Handlese mit spät reifenden Trauben, Weinbereitung in Edelstahltanks bei 26-30°C mit langer Mazeration (mindestens 15 Tage)

Wie es aussieht

Brillantes Rubinrot

Aromen

Intensiv, mit würzigen Noten von Vanille, Zimt und Kakao, gut vermischt mit fruchtigen Noten von kleinen roten Früchten, Marmelade und einem Hauch von Kirschen im Alkohol.

Geschmack

Fein und einhüllend mit guter Balance, anhaltend und lang im Abgang.

Was passt dazu

Italienische und französische Küche, gefüllte Teigwaren und lang gekochte Soßen, geschmortes Fleisch mit Polenta, rotes Fleisch und Wild, gereifte Käsesorten

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch

CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch