

Spumante Brut Merlot

Vino spumante brut IGT della CH Italiana



Dieser Brut-Schaumwein wird aus Merlot gekeltert, der symbolträchtigen Rebsorte unserer Region und authentischen Ausdruck unseres Terroirs. Er wird nach der klassischen Methode hergestellt und vereint Eleganz und Identität in einem perfekten Gleichgewicht zwischen Tradition und zeitgenössischer Vision.

Jahrgang	NV
Rebsorte	Merlot
Serviertemperatur	6 °C
Lage des Weinbergs	Sopraceneri
Alter der Reben	je nach Parzelle zwischen 8 und 35 Jahren
Boden	sandig (Maggia-Delta)
Bepflanzungsdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Guyot und Kordon mit Seitentrieb
Ertrag pro m ²	800 g
Alkoholgehalt	12 % vol.

Wie es aussieht

Reichhaltige und anhaltende Perlage. Leuchtendes Strohgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen

Aromen

Zartes Bouquet, in dem Quitte, Birne und weisse Blüten zu erkennen sind. Leichte Noten von frischen Kräutern.

Geschmack

Am Gaumen ist die "Dosage" sehr gut integriert. Er ist trocken und vollmundig. Der Abgang ist sehr angenehm. Zitrusnoten von Limette und weissem Fruchtfleisch sorgen zusammen mit einer leichten Salzigkeit für einen hervorragenden Trinkgenuss.

Was passt dazu

Reichhaltige Aperitifs mit gefüllten Focaccia, Salzkuchen und cremigen Käsesorten. Spaghetti "Terreni alla Maggia", bronzegezogen, mit weissem Hummerragout. Gemischte Meeresfrüchte- und Gemüsefrittüre. Avocado-Toast mit Spiegelei.



CANTINA^{ALLA}MAGGIA
ASCONA

Vinifikation

Die Lese erfolgte etwas früher als üblich, um die Frische und Fruchtigkeit zu bewahren. Der Basiswein gärt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks und lagerte zwei Monate lang auf der Feinhefe.

Ausbau

Klassische Methode. 12-monatige Reifung auf der Hefe.

Jahrgang

Non-Vintage

Lagerung

2026-2030