



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Melodia

Rosso del Ticino DOC



Aus der Kombination unserer Merlot-, Cabernet Franc- und Cabernet Sauvignon-Trauben entsteht diese tessinische Interpretation eines klassischen Bordeaux-Verschnitts. Das Ergebnis ist ein harmonischer, strukturierter Rotwein, der die Kraft des Sopraceneri mit der Eleganz des Sottoceneri verbindet.

Rebsorten	Locarno - Sottoceneri.
Boden	Sandig (Maggia Delta) - lehmig (Sottoceneri)
Pflanzdichte	4500/5000 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Guyot und Spomkordon.
Ertrag pro m ²	800 g

Wie es aussieht

Dunkles Granatrot, rubinrote Reflexe

Aromen

Intensiv, komplex und elegant. Geröstete Mandel, pikante Gewürze, darunter schwarzer Pfeffer, getrocknete Pflaumen und schwarze Johannisbeeren. Schließt mit Noten von bitterem Kakao und Frucht im Geiste.

Geschmack

Trocken, vollmundig und einhüllend. Textur samtig und dichte Tannine. Ausgezeichnet, ausdauer, frischer Abgang begleitet von einer leichten Würze.

Was passt dazu

Alpiner Kuh- und Ziegenkäse aus dem Maggiatal, halbharte und halbgereifte Käsesorten, Mais-Burritos mit Fleisch, Bohnen und Gemüse, leicht gewürztes Gulasch, Risotto Loto Terreni alla Maggia mit Parmesan und schwarzem Sommertrüffel, reichhaltige Suppen, Fleischartöpfe.