



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Die heissen und trockenen Tessiner Sommer sind ein idealer Rahmen für die Chardonnay-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen in Vallemaggia und Locarno. Der Ausbau in neuen französischen Barriques für mindestens 12 Monate vervollständigt diesen Wein, der sich durch seine Finesse, sein Bouquet und seine Eleganz auszeichnet.

Rebsorte	Chardonnay
Weinbergslage	Avegno Valle Maggia und Locarno Delta della Maggia
Boden	sandig bis kiesig-sandig, aus Granitgestein und Gneis
Dichte	3500 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Doppelter Guyot
Produktion m2	700 g
Weinausbau	Gärung und Reifung in neuen Barriques für ca. 12 Monate
Aufbewahrung	2025-2027
Beschreibung des Jahrgangs	Heißer, trockener Sommer mit fast keinen Niederschlägen. Sehr gute Traubenqualität, aber weit unterdurchschnittliche Menge
Vinifizierung	Manuelle Traubenlese. Alkoholische und malolaktische Gärung in neuen Barriques aus französischer Eiche, manuelle Weinlese ab der zweiten Septemberwoche.

## Wie es aussieht

Helles und kompaktes Goldgelb.

## Aromen

Komplexität und Finesse dank der fruchtigen Noten von Litschi, weißem Pfirsich und Banane. Hintergrund von weißem Pfeffer, Minze, angenehme Vanillenoten und leichte Röstaromen.

## Geschmack

Die Geschmackswirkung wird von einer mittleren Frische bestimmt. Der Schluck ist voll und ausgewogen. Ein anhaltender, trockener und runder Abgang verlockt zum nächsten Schluck.



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

## Was passt dazu

Chardonnay für die ganze Mahlzeit. Ideal zu gefüllten vegetarischen Pasteten. Spaghetti Terreni alla Maggia mit Meeresfrüchtebiskuit und Jakobsmuscheln. Gefüllte Omeletts.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)