CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

La Lepre

Bianco del Ticino DOC

Tessiner Tradition und Experimentierfreudigkeit vereinen sich in diesem ausgewogenen Wein, der aus einer Mischung von weiß vinifizierten Merlot-Trauben mit aromatischen und halbaromatischen Trauben entsteht. Er ist die Neuinterpretation eines Klassikers, die Frucht des Gespürs unseres Winzers: ein idealer Begleiter für sommerliche Aperitifs.

Rebsorten	Merlot, Kerner, Sauvignon blanc, Chardonnay
Lage des Weinbergs	Locarno, Maggia-Delta
Alter der Rebstöcke	8 bis 35 Jahre je nach Parzelle
Boden	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Einfacher Guyot
Ertrag pro m2	900 g

Wie es aussieht

Sanftes Goldgelb mit leichten kupferfarbenen Reflexen

Aromen

Im Mittelpunkt der Nase stehen weiße und gelbe Blumen, die an gelbe Rosen und Akazien erinnern. Anklänge von Heu. Gefolgt von gelben Früchten wie Aprikose und Pfirsich.

Geschmack

Mittlere Struktur, leicht zu trinken. Trocken und gut ausgewogen. Ausgezeichnete Geschmacksfrische und würzige Spur.

Was passt dazu

Cremige weiße Polenta Terreni alla Maggia mit Kabeljau, weiße Pizzen, Sommersalate mit Ziegen-Tomakäse, Reis Terreni alla Maggia mit Zitrusfrüchten und Meeresfrüchten.

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