



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Barbarossa Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Dieser reine Merlot ist das Aushängeschild der Cantina alla Maggia: Er trägt den Namen des mittelalterlichen Eroberers, dem auch das berühmte Restaurant des Castello del Sole gewidmet ist. Die Reifung in verschiedenen Arten und Formen von Holz verleiht dem Wein Eleganz und anhaltende Noten.

Rebsorte	Merlot
Weinbergslage	Sopraceneri
Boden	Sandig (Maggia Delta)
Dichte	4600 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Kordon-Erziehung
Produktion m2	700 g
Weinausbau	Ausbau für 24 Monate in Barriques der zweiten und dritten Passage
Aufbewahrung	2025-2028
Beschreibung des Jahrgangs	Milder Winter und kühler Frühling. Heißer Sommer, aber mit einer guten Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht.
Vinifizierung	Manuelle Weinlese zwischen der zweiten und dritten Septemberwoche. Gärung und Mazeration in Edelstahltanks. Ausbau in bereits gebrauchten Barriques.

## Wie es aussieht

Granatrot mittlerer Intensität mit leuchtenden rubinroten Reflexen.

## Aromen

Leichte Noten von verwelkten Blumen. Fruchtbige Noten von Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Leicht Boisee mit angenehm rauchiger Note.

## Geschmack

Am Gaumen zeigt er eine angenehme Ausgewogenheit und eine mittlere Struktur. Der niedrige Alkoholgehalt garantiert einen angenehmen Trinkgenuss für jeden Tag. Das Tannin ist fein und gut integriert. Trocken am Gaumen, ohne die typische Weichheit des Merlots zu vernachlässigen.



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

## Was passt dazu

Ein sehr vielseitiger Wein für die Paarung, von der klassischen Tessiner Platte, Wurstwaren und halbgereiften Käsesorten. Perfekt zu saftigen Cheeseburgern und Pasta mit Rinderragout.

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)