CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Melodia

Rosso del Ticino DOC



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

Jahrgang	2021
Rebsorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Serviertemperatur	18°C
Lage der Weinberge	Locarno - Sottoceneri
Boden	Sandig (Maggia Delta) - lehmig (Sottoceneri)
Bepflanzungsdichte	4500/5000 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Guyot und Kordon
Ertrag pro m2	800 g
Alkoholgehalt	13 % vol.

Wie es aussieht

Intensives Granatrot, rubinrote Reflexe.

Aromen

Wenn das Glas still steht, zeigen sich Noten von Tabak, Hibiskus, getrockneten Pflaumen, leicht pflanzlich und balsamisch. Beim Schwenken des Glases öffnen sich angenehme Noten von getrockneten roten Beeren, Unterholz und leichte Röstaromen, die vom Ausbau im Barrique stammen.

Geschmack

Ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen weichen Komponenten, Härte und Tannin. Angenehmer würziger Abgang und Ausdauer.

Was passt dazu

Halbharte und halbgereifte Käsesorten von der Alpe Ticinese. Mais-Burritos mit Fleisch, Bohnen und Gemüse. Reichhaltige und intensive Suppen, auch leicht pikant. Loto Terreni alla Maggia Risotto mit Sbrinz und schwarzem Trüffel. Eintöpfe mit Fleisch.

Vinifikation

Manuelle Weinlese in der zweiten Septemberhälfte. Getrennte Mazeration und Gärung für die verschiedenen Rebsorten in Edelstahltanks.

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

CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Ausbau

2 Jahre in Barriques erster und zweiter Passage

Jahrgang

Milder Winter und kühler Frühling. Heißer Sommer, aber mit einer guten Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht.

Lagerung

2025 - 2028

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