

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.

Rebsorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Lage der Weinberge	Locarno - Sottoceneri
Boden	Sandig (Maggia Delta) - lehmig (Sottoceneri)
Pflanzdichte	4500/5000 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Guyot und Kordon
Ertrag pro m2	800 g
Ausbau	2 Jahre in Barriques erster und zweiter Nutzung
Konservierung	2025-2028
Beschreibung des Jahrgangs	
Milder Winter und kühler Frühling. Heißer Sommer, aber mit einer guten Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht.	
Vinifizierung	
Manuelle Weinlese in der zweiten Septemberhälfte. Getrennte Mazeration und Gärung für die verschiedenen Rebsorten in Edelstahltanks.	

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.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

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.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch