



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

L'Usignolo

Rosso della Svizzera Italiana



Mit dieser Mischung versucht unser Winzer jedes Jahr, den Charakter des Mitteltessins im Namen der Innovation und der Ausgewogenheit zum Ausdruck zu bringen. Bei jeder Ernte wählen wir die besten Trauben aus, um einen frischen und eleganten Wein zu erzeugen, der für jede Gelegenheit geeignet ist.

Rebsorte	Merlot-Limberg-Zweigelt
Weinbergslage	Sopraceneri
Boden	Sandig (Maggia Delta)
Dichte	4600 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Kordon-Erziehung
Produktion m ²	700 g
Weinausbau	Reifung in Edelstahltanks für etwa 1 Jahr
Aufbewahrung	2024-2027
Beschreibung des Jahrgangs Heißer, trockener Sommer mit fast keinen Niederschlägen. Sehr gute Traubenqualität, aber weit unterdurchschnittliche Menge	
Vinifizierung Manuelle Weinlese Mitte September. Mazeration und Gärung in Edelstahltanks	

Wie es aussieht

Mittleres intensives Granatrot, Ziegelstein-Reflexe.

Aromen

Eleganter Geruch durch den hohen Anteil an Merlot. Eröffnung mit perfekt reifen Früchten wie Brombeeren und Cassis. Leichte Noten von Balsamico und geröstetem Brot.

Geschmack

Ein Alltagswein, der Unmittelbarkeit ausdrückt. Leichte Struktur und Gerbstoffkomponente, zurückhaltende Säure. Ausgezeichnete Wiedergabe der in der Nase wahrgenommenen fruchtigen und leicht balsamischen Noten.

Was passt dazu

Einfache Snacks wie Piadina oder Toast mit Schinken und Streichkäse. Vegetarische Pfannkuchen und vegane Küche im Allgemeinen. Ideal auch als Aperitif.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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