



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# La Pernice Rosato

Merlot Ticino DOC



Der typische Stil der Provence ist der neue Maßstab, den unsere Önologen für diesen Rosé aus Merlot-Trauben suchen, die Anfang September von Hand geerntet werden. Die warmen Tessiner Sommer und der Duft des Lago Maggiore finden sich in diesem leichten und eleganten Wein wieder.

Rebsorte	Merlot
Lage des Weinbergs	Ascona, Maggia Delta
Alter der Rebstöcke	32 - 35 Jahre
Boden	Sandig-leicht lehmig, aus Granit- und Gneisgestein
Bepflanzungsdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon mit Sporen
Ertrag pro m2	800g
Reifung	6 Monate in Stahltanks
Lagerung	2025-2027

**Beschreibung des Jahrgangs**  
sehr regnerischer und kühler Frühling, gefolgt von einem sonnigen und trockenen Sommer. Dank eines günstigen Septembers haben die Trauben eine gute Reifung erreicht.

**Weinbereitung**  
Handlese der Trauben, Trennung des Mostes vom Trester durch sanftes Pressen und anschließende Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

## Wie es aussieht

Helles Rosa, sehr glänzend mit orangefarbenen Reflexen.

## Aromen

Erdbeeren, Kirschen und Mandarinschale begleitet von einem Hauch Glyzinienblüten.

## Geschmack

Hervorragende Balance zwischen Frische und Weichheit. Mittlere Struktur und angenehme Rückkehr der fruchtigen Aromen.



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

## Was passt dazu

Pizza Margherita mit Oregano und Terreni alla Maggia-Mehl.  
Reisgnocchi aus Terreni alla Maggia Reismehl mit Ricottasauce und Kirschtomaten. Caprese-Salat.

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)