

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Rebsorte	Chardonnay
Weinbergslage	Avegno Valle Maggia und Locarno Delta della Maggia
Boden	sandig bis kiesig-sandig, aus Granitgestein und Gneis
Dichte	3500 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Doppelter Guyot
Produktion m2	700 g
Verfeinerung	Reifung in französischen Barriques für etwa 12 Monate
Konservierung	2025-2028

Beschreibung des Jahrgangs
Ein kühler, regnerischer Jahrgang, der dennoch für eine gute Ausgewogenheit und, dank eines sonnigen Septembers, für eine gute Reifung sorgte. Der Jahrgang bildete die Grundlage für Weine mit großer Finesse und Eleganz.

Vinifizierung
Manuelle Weinlese in der zweiten Septemberhälfte. Gärung in Edeltahl und anschließend im Barrique.

Wie es aussieht

Helles und kompaktes Goldgelb.

Aromen

Feiner und eleganter Chardonnay. Er gibt uns leicht geröstete Noten von weißer Glyzinie und Jasmin, weißem Pfeffer, exotischen Früchten und rauchigen Noten.

Geschmack

Am Gaumen ist er sehr ausgewogen und trinkfreudig, Säure und Alkoholgehalt stehen in perfekter Harmonie. Angenehmer, würziger Abgang, der dem Schluck Komplexität und Fülle verleiht.

Was passt dazu

Chardonnay für die ganze Mahlzeit. Ideal zu gefüllten vegetarischen Pasteten. Perfekt zu Spaghetti Terreni alla Maggia mit Meeresfrüchten und Jakobsmuscheln, gewürzt mit Yuzu-Salz. Gefüllte Omeletts. Reichhaltige Aperitifs.



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