

Bondola

Ticino DOC



Diese autochthone Tessiner Rebsorte, die seit 2023 zum Slowfood-Präsidium gehört, steht im Mittelpunkt einer kulturellen Wiederentdeckungsbewegung. Unser Ausdruck beinhaltet eine einjährige Reifung in Terrakotta-Amphoren, die dem spartanischen Charakter einer Rebsorte entspricht, die auf eher sandigen und einfachen Böden beheimatet ist.

Rebsorte	Bondola
Lage des Weinbergs	Locarno, Maggia-Delta
Alter der Rebstöcke	30 Jahre
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit- und Gneisgestein
Pflanzdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Einfacher Guyot
Ertrag pro m2	900 g
Reifung	10 Monate in Terrakotta-Amphoren
Lagerung	2025-2028
Beschreibung des Jahrgangs Ein kühler und regnerischer Jahrgang, der dennoch eine gute Ausgewogenheit und, dank eines sonnigen Septembers, eine gute Reifung ermöglichte. Der Jahrgang bildete die Grundlage für Weine mit großer Finesse und Eleganz.	
Weinbereitung Handlese der Trauben in der ersten Septemberhälfte. Gärung im Edelstahl.	

Wie es aussieht

Klares Rubinrot.

Aromen

Intensive, frische, blumige Noten führen zurück zu Hagebutten und Hibiskus. Rote Johannisbeeren und eine leichte würzige Schärfe.

Geschmack

Sehr geschmeidig am Gaumen. Tannine und Säure sind mild und ausbalanciert. Angenehme Wiederkehr des Geschmacks von roten Johannisbeeren am Gaumen. Angenehm zu trinken.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Was passt dazu

Vielseitiger Wein, sowohl als Aperitif als auch zum ganzen Essen geeignet. In den wärmeren Monaten kann er auch leicht gekühlt serviert werden. Passend dazu: Spaghetti Terrenì alla Maggia mit hausgemachter Tomatensauce. Rinder-Carpaccio mit EVO-Öl und Sbrinz-Käseflocken. Fette sowie halbfette Kuhmilchkäsesorten, Frischkäse und halbgereifte Käse. Gemischte Bruschette.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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