

La Lepre

Bianco del Ticino DOC



Tessiner Tradition und Experimentierfreudigkeit vereinen sich in diesem ausgewogenen Wein, der aus einer Mischung von weiss vinifizierten Merlot-Trauben mit aromatischen und halbaromatischen Trauben entsteht. Er ist die Neuinterpretation eines Klassikers, die Frucht des Gespürs unseres Winzers: ein idealer Begleiter für sommerliche Aperitifs.

Jahrgang	2024
Rebsorten	Merlot, Kerner
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Lage des Weinbergs	Locarno, Maggia-Delta
Alter der Rebstöcke	8 bis 35 Jahre, je nach Parzelle
Boden	sandig-leicht lehmig, aus Granitgestein und Gneis
Ertrag pro m2	900 g
Weinausbau	6 Monate Reifung im Stahl
Aufbewahrung	2025-2027

Beschreibung des Jahrgangs

Ein sehr regnerisches und frisches Frühjahr, gefolgt von einem sonnigen und trockenen Sommer. Dank eines günstigen Septembers konnte eine gute Reifung der Trauben erreicht werden.

Vinfizierung

Dieser Tessiner Weisswein wird durch Handlese, Trennung des Mosts vom Trester durch sanftes Pressen und anschliessende Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks hergestellt. Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert und schliesslich verschnitten.

Wie es aussieht

Helles Gelb, mit leichten kupferfarbenen Reflexen.

Aromen

Fruchtig, vor allem nach Zitrusfrüchten, weissen Pflirsichen und Aprikosen. Leichte Noten von Kamille und Heu.

Geschmack

Angenehme Fülle und Frische am Gaumen. Die fruchtigen Noten, die in der Nase wahrgenommen werden, spiegeln sich auch im Geschmack wider. Angenehme Trinkbarkeit und Balance.

Was passt dazu

Gebratener Steinbutt mit weisser Polenta von Terreni alla Maggia. Kalte Vorspeisen. Gemischtes Frittiertes vom Fisch. Meeresfrüchtesalat.