CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

La Lepre

Bianco del Ticino DOC



Die Tessiner Tradition trifft auf Experimentierfreude in diesem ausgewogenen Wein, der aus der Assemblage von weiss gekelterten Merlot-Trauben und aromatischen sowie halbaromatischen Rebsorten entstanden ist. Eine originelle Neuinterpretation eines Klassikers, das Ergebnis der Kreativität unseres Önologen - ideal für sommerliche Aperitifs.

Jahrgang	2025
Rebsorten	Merlot, Kerner, Chardonnay
Serviertemperatur	8°C
Lage des Weinbergs	Locarno, Delta della Maggia
Alter der Rebstöcke	8 bis 35 Jahre, je nach Parzelle
Boden	sandig mit leichtem Tonanteil, abgeleitet von Granit- und Gneisgestein
Pflanzdichte	4’600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Einfacher Guyot
Ertrag pro m²	900 g
Alkoholgehalt	12 % vol.

Wie es aussieht

Leuchtendes Strohgelb mit zarten kupferfarbenen Reflexen.

Aromen

Intensiver, fruchtiger Duft mit dominanten Noten von Pfirsich und Aprikose. Feine exotische Fruchtnuancen durch den Beitrag des Chardonnay, ergänzt von Zitrusanklängen und Aromen weißer und gelber Blüten.

Geschmack

Trocken, harmonisch und angenehm rund. Die typische Würze unserer Weine wird durch frische Säure und ausgewogenen Alkohol perfekt ausbalanciert. Ein leichter, erfrischender und sehr angenehmer Wein.

Was passt dazu

Salzwasserfische mit Beilage aus weisser Polenta "Terreni alla Maggia". Sommerliche kalte Vorspeisen. Gebratene Tintenfische. Meeresfrüchtesalate. Perfekt als Aperitif.

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch

CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend gepresst, um Most und Trester zu trennen. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, um Frische und Reinheit der Aromen zu betonen. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert und anschliessend verschnitten, um einen harmonischen, eleganten und trinkfreudigen Tessiner Weisswein zu erzeugen.

Ausbau

5 Monate in Edelstahltanks, mit grosser Sorgfalt zur Bewahrung der Sortenaromen

Jahrgang

Gesunde, qualitativ hochwertige Trauben prägen diesen Jahrgang. Ein mildes Augustwetter mit kühlen Nächten förderte die Entwicklung feiner Aromen und intensiver Farbtöne. Die Erträge lagen leicht über dem Vorjahr. Der warme und überwiegend trockene September ermöglichte eine ruhige und gut geplante Lese, die für Ausgewogenheit und optimale Reife sorgte.

Lagerung

2026-2029

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch