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.

Jahrgang	2025
Rebsorte	Merlot
Serviertemperatur	10° - 12°C
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
Alkoholgehalt	12 % vol.

Wie es aussieht

Zartes, sehr leuchtendes Rosa

Aromen

Walderdbeeren, Himbeeren und Mandarinenschale begleitet von einem Hauch Glyzinienblüten

Geschmack

Ausgezeichnete Frische und Salzigkeit, charakteristisch für den Jahrgang; mittlere Struktur und ein angenehmer Rückklang der Zitrusnoten.

Was passt dazu

Pizza Margherita mit Oregano und Terreni alla Maggia-Mehl.
Reisgnocchi aus Reismehl von Terreni alla Maggia mit Meeresfrüchten.
Caprese-Salat. Kumamoto Austern

Vinifikation

Die Herstellung dieses Tessiner Roséweins erfolgt durch Handlese, Trennung von Most und Trester durch sanftes Pressen und anschließende Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur.

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

Ausbau

6 Monate in Stahltanks

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 - 2028

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