

Castello del Sole

Rosso del Ticino DOC

Aus der tiefen Verbundenheit mit unserem Terroir, der Hingabe an unsere Weinberge und der engen Zusammenarbeit zwischen unserem Hotel und dem dazugehörigen Weingut entsteht ein Wein von aussergewöhnlicher Qualität, exklusiv für das Castello del Sole Ascona geschaffen. Eine moderne Interpretation unseres Terroirs, die Eleganz und Charakter auf eindrucksvolle Weise vereint. Der Ausbau in ausgewählten Barriques aus französischer Eiche verleiht dem Wein eine samtige Struktur, harmonische Ausgewogenheit und aromatische Tiefe.

Jahrgang	2022
Rebsorten	Merlot 69%, Cabernet Sauvignon 31%
Serviertemperatur	18°C
Lage des Weinbergs	Sopraceneri
Alter der Reben	8 bis 35 Jahre je nach Parzelle
Boden	Sandig (Maggia Delta)
Bepflanzungsdichte	4600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon
Ertrag pro m2	700 g
Alkoholgehalt	13.5 % vol.

Wie es aussieht

Granatrot mit leuchtenden rubinroten Reflexen.

Aromen

Intensives und vielschichtiges Bouquet. Den Auftakt bilden fruchtige Aromen von Cassis, Brombeeren und reifen Kirschen. Es folgen süsse Gewürznoten sowie fein eingebundene Röstaromen. Eine dezente balsamische Note verleiht zusätzliche Komplexität. Im Finale entfalten sich Anklänge von schwarzem Pfeffer, Veilchen und dunkler Schokolade.

Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und von bemerkenswerter Harmonie. Eine angenehme salzige Frische verleiht dem Wein Dynamik und Eleganz. Die Tannine sind präsent, zugleich fein und samtig. Der lange, anhaltende Abgang unterstreicht seine aussergewöhnliche Ausgewogenheit.

Was passt dazu

Lammkarree mit roter Polenta Terreni alla Maggia und kräftig reduzierter Merlot-Sauce. Trocken gereifte, stark marmorierte Fleischstücke. Tessiner Alpkäse.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinifikation

Gärung und Mazeration für etwa 3 Wochen inahltanks. Abstich und malolaktische Gärung in neuen Barrique-Fässern.

Ausbau

24 Monate in französischen Eichenbarriques der ersten Belegung.

Jahrgang

Heisser, trockener Sommer mit fast keinen Niederschlägen. Sehr gute Traubenqualität, aber weit unterdurchschnittliche Menge.

Lagerung

2026-2032