

Barbarossa Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Dieser reine Merlot ist das Aushängeschild der Cantina alla Maggia: Er trägt den Namen des mittelalterlichen Eroberers, dem auch das berühmte Restaurant des Castello del Sole gewidmet ist. Die Reifung in verschiedenen Arten und Formen von Holz verleiht dem Wein Eleganz und anhaltende Noten.

Jahrgang	2022
Rebsorte	Merlot
Serviertemperatur	18°C
Lage des Weinbergs	Sopraceneri
Alter der Reben	8 bis 35 Jahre je nach Parzelle
Boden	Sandig (Maggia Delta)
Dichte	4600 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Kordon-Erziehung
Produktion m2	700 g
Alkoholgehalt	13 % vol.

Wie es aussieht

Rubinrot mittlerer Intensität mit Granatrot Reflexen.

Aromen

Leicht angetrocknete florale Noten. Fruchtige Aromen von Kirsche, Heidelbeere und wilden Brombeeren. Dezent Holznoten und eine angenehme Würze.

Geschmack

Am Gaumen zeigt sich ein angenehmes Gleichgewicht und eine mittlere Struktur. Der moderate Alkoholgehalt sorgt für einen unkomplizierten Trinkgenuss und macht diesen Wein zu einem vielseitigen Begleiter zu zahlreichen Speisen. Die Tannine sind präsent, jedoch fein und zurückhaltend. Angenehmer Nachhall von Frucht- und Gewürznoten im langen aromatischen Finale.

Was passt dazu

Tessiner Aufschnitt- und Käseplatte. Ravioli mit Brasato-Füllung und "Cacio e Pepe" Sauce. Schweinefilet im Blätterteigmantel.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinifikation

Manuelle Weinlese zwischen der zweiten und dritten Septemberwoche. Gärung und Mazeration in Edelstahltanks. Ausbau in bereits gebrauchten Barriques.

Ausbau

Ausbau für 24 Monate in Barriques der zweiten und dritten Passage

Jahrgang

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

Lagerung

2026-2030