

L'Usignolo

Merlot Ticino DOC



Mit diese Wein versucht unser Winzer jedes Jahr, den Charakter des Mitteltessins im Namen der Tradition und der Ausgewogenheit zum Ausdruck zu bringen. Bei jeder Ernte wählen wir die besten Trauben aus, um einen frischen und eleganten Wein zu erzeugen, der für jede Gelegenheit geeignet ist.

Jahrgang	2025
Rebsorte	Merlot
Serviertemperatur	14°C
Lage des Weinbergs	Sopraceneri
Alter der Reben	8 bis 35 Jahre je nach Parzelle
Boden	Sandig (Maggia Delta)
Bepflanzungsdichte	4600 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Guyot und kordon-Erziehung
Produktion m2	800 g
Alkoholgehalt	11.5 % vol.

Wie es aussieht

Zartes Rubinrot

Aromen

Bereits beim ersten Eindruck überzeugt das Bouquet durch seine Frische und Klarheit. Aromen von frischen Pflaumen und roten Beeren prägen die Nase, begleitet von feinen Noten von schwarzem Pfeffer und einer dezenten Würze im Abgang.

Geschmack

Ein unkomplizierter und angenehm zugänglicher Wein. Am Gaumen überzeugt er durch seine lebendige Frische, die von einem feinen und gut eingebundenen Tannin getragen wird. Die bereits in der Nase wahrgenommenen würzigen Noten kehren im Abgang zurück und verleihen dem Wein eine angenehme Persistenz. Er eignet sich hervorragend auch leicht gekühlt.

Was passt dazu

Risotto TAM mit gemischten saisonalen Pilzen. Rinder-Tatar, fein von Hand geschnitten. Mild gereifte Kuhmilchkäse. Auch ideal als Aperitif.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinifikation

Manual grape harvest in mid-September. Maceration and fermentation in stainless steel tanks.

Ausbau

Reifung in Edelstahltanks für mindestens ein Jahr.

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