CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Die heissen und trockenen Tessiner Sommer sind ein idealer Rahmen für die Chardonnay-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen. Der Ausbau in neue französischen Barrique während mindestens 12 Monate rundet diesen Wein ab, der sich durch sein reiches Bouquet unde seine Eleganz auszeichnet.

Jahrgang	2024
Rebsorte	Chardonnay
Serviertemperatur	8° - 10°C
Weinbergslage	Avegno Valle Maggia und Locarno Delta della Maggia
Boden	sandig bis kiesig-sandig, aus Granitgestein und Gneis
Dichte	3500 Rebstöcke pro Hektar
Erziehungssystem	Doppelter Guyot
Produktion m2	700 g

Wie es aussieht

Helles und kompaktes Goldgelb.

Aromen

Ein feiner und eleganter Chardonnay. Mit leicht gerösteten Noten von weissem Glyzinien und Jasmin, weissem Pfeffer, exotischen Früchten und einem Hauch von Trockenfrüchten.

Geschmack

Gaumen mit ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchskorrespondenz. Noch deutlichere Feinheit als in den vergangenen Jahrgängen. Würze und Säure sind vorhanden und sehr angenehm, Merkmale, die unserem Terroir zu verdanken sind. Die Reifung in Akazien- und Eichenfässern trägt dazu bei, die Härten zu mildern und verleiht Weichheit und Komplexität.

Was passt dazu

Chardonnay für die ganze Mahlzeit. Ideal zu gefüllten vegetarischen Pasteten. Perfekt zu Spaghetti Terreni alla Maggia mit Meeresfrüchten und Jakobsmuscheln, gewürzt mit Yuzu-Salz. Gefüllte Omeletts. Reichhaltige Aperitifs.

Vinifikation

Manuelle Weinlese in der ersten Septemberhälfte. Gärung im Edelstahl und danach in Barriquefässern.

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

Reifung in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und Akazie für etwa 12 Monate.

Jahrgang

Ein sehr regnerisches und frisches Frühjahr, gefolgt von einem sonnigen und trockenen Sommer. Dank eines günstigen Septembers konnte eine gute Reifung der Trauben erreicht werden.

Lagerung

2026-2030

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