



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Daniello Tenuta Trecciano

Barrique IGT



Cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Syrah

#### Caractéristiques du vignoble

vignobles situés au milieu des collines du Chianti, très bien exposés et plantés sur des sols moyennement compacts, constitués principalement de limon, d'argile et de sable argileux

Système de formation

cordon espalier

## À quoi cela ressemble-t-il

Rouge rubis très intense et brillant, tirant sur le grenat avec le vieillissement.

## Arômes

Intense et persistant avec des notes de groseille, de violette, de vanille et d'aubépine.

## Le goût

Un rouge velouté et élégant où le cassis, la confiture de mûres et les épices douces se mêlent harmonieusement à une texture essentielle d'épices douces se fondent harmonieusement sur une texture essentielle. <br> tannins très fins et bien intégrés. Un vin de style international dans lequel le Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Syrah apportent des notes d'épices, de sous-bois et une agréable minéralité d'épices, de sous-bois et d'une agréable minéralité. Finale persistante sur le fruit et une et une grande fraîcheur.

## Ce qui va avec

Il se marie très bien avec des plats importants de viande rouge et de gibier, ainsi qu'avec des fromages moyens et mûrs, le gibier, ainsi que les fromages moyens et affinés.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch