



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

TLC Rosso del Ticino

Rosso del Ticino DOC



Cépage	Merlot
Localisation du vignoble	Delta della Maggia Sottoceneri
Sol	sablo-limoneux (Delta della Maggia) et argileux (Sottoceneri)
Densité de plantation	4 500 pieds par hectare
Système de culture	cordon spiralé et Guyot simple
Production par m2	800 g
Viellissement	Élevé en fûts de chêne français pendant au moins 12 mois
Conservation	2023-2025

Description du millésime

Hiver assez froid avec de la neige jusqu'en plaine. Printemps moyennement chaud avec de bonnes précipitations. Été très frais, jamais excessivement chaud

Vinification

Vendanges manuelles avec des raisins à maturité tardive, vinification en cuves inox à 26-30°C avec macération longue (minimum 15 jours)

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge rubis brillant

Arômes

Intense, avec des notes épicées de vanille, de cannelle et de cacao bien mêlées à des notes fruitées de petits fruits rouges, de confiture et de cerises à l'eau-de-vie.

Le goût

Fin et enveloppant avec un bon équilibre, persistant et long en finale.

Ce qui va avec

Cuisine italienne et française, pâtes farcies et sauces longue cuisson, viandes braisées avec polenta, viandes rouges et gibier, fromages affinés.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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