

Spumante Brut Merlot

Vino spumante brut IGT della CH Italiana



Ce vin mousseux brut est issu du merlot, cépage emblématique de notre région et véritable reflet de notre terroir. Élaboré selon la méthode classique, il allie élégance et identité dans un équilibre parfait entre tradition et vision contemporaine.

Millésime	NV
Cépage	Merlot
Température de service	6 °C
Localisation du vignoble	Sopraceneri
Âge des vignes	de 8 à 35 ans selon les parcelles
Sol	sableux (delta de la Maggia)
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	Guyot et cordon éperonné
Production par m²	800 g
Grade alcoolique	12 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Perlage nombreux et persistant. Robe jaune paille brillante aux reflets légèrement cuivrés.

Arômes

Un nez délicat où se distinguent la pomme coing, la poire et des notes florales blanches. De légères notes d'herbes aromatiques fraîches.

Le goût

En bouche, le « dosage » est très bien intégré. Il est sec et gourmand. La longueur en bouche est très agréable. Des notes d'agrumes, notamment de citron vert et de fruits à pulpe blanche, associées à une légère note salée, en font un vin très agréable à boire.

Ce qui va avec

Apéritifs copieux accompagnés de focaccias farcies, de tartes salées et de fromages crémeux. Spaghetti Terreni alla Maggia, tréfilés au bronze, accompagnés d'un ragoût blanc au homard. Assortiment de fritures de fruits de mer et de légumes. Toast à l'avocat avec un oeuf au plat.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinification

Vendanges manuelles légèrement anticipées afin de préserver la fraîcheur et le caractère fruité. Le vin de base fermente à température contrôlée dans des cuves en acier et repose sur ses lies fines de fermentation pendant deux mois.

Élevage

Méthode classique. Élevage de 12 mois sur lies.

Millésime

Non-Vintage

Conservation

2026-2030