CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Melodia

Rosso del Ticino DOC

La combinaison de nos cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon donne naissance à cette interprétation tessinoise d'un assemblage bordelais classique. Le résultat est un vin rouge harmonieux et structuré qui marie la force du Sopraceneri à l'élégance du Sottoceneri.

Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Situation du vignoble	Locarno - Sottoceneri.
Sol	sablonneux (Maggia Delta) - limoneux (Sottoceneri)
Densité de plantation	4500/5000 pieds de vigne par hectare
Système de formation	800 g

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat foncé, reflets rubis

Arômes

Intense, complexe et élégant. Amandes grillées, épices épicées dont le poivre noir, prune déshydratée et cassis. Se termine sur des notes de cacao amer et de fruits sous alcool.

Le goût

Sec, corsé et enveloppant. Texture veloutée et tannins épais. Excellente persistance, finale fraîche accompagnée d'une légère saveur.

Ce qui va avec

Fromages alpins de vache et de chèvre du Valle Maggia, fromages à pâte mi-dure et mi-mûre, burritos de maïs à la viande, aux haricots et aux légumes, goulasch légèrement épicé, risotto Loto Terreni alla Maggia au parmesan et à la truffe noire d'été, soupes riches, ragoûts à base de viande.

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