



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Cépage	Chardonnay
Situation du vignoble	Avegno Valle Maggia et Locarno Delta de la Maggia
Sol	Sablonneux à graveleux-sablonneux, dérivé de roches granitiques et de gneiss
Densité	3500 pieds de vigne par hectare
Système de formation	Double Guyot
Production m2	700 g
Viellissement	Fermentation et élevage en barriques neuves pendant environ 10 mois
Conservation	2025-2027
Description du millésime	Été chaud et sec avec des précipitations quasi inexistantes. Très bonne qualité des raisins mais quantité bien inférieure à la moyenne
Vinification	Vendanges manuelles. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques neuves de chêne français, vendanges manuelles à partir de la deuxième semaine de septembre.

À quoi cela ressemble-t-il

Jaune d'or brillant et compact.

Arômes

Complexité et finesse grâce à des notes fruitées de litchis, de pêche blanche et de banane. Fond de poivre blanc, de menthe, notes vanillées agréables et légère torréfaction.

Le goût

L'impact gustatif est dicté par une fraîcheur moyenne. La gorgée est pleine et équilibrée. Une finale persistante, sèche et arrondie nous incite à prendre la prochaine gorgée.

Ce qui va avec

Chardonnay pour tout le repas. Idéal avec des tartes salées végétariennes farcies. Spaghetti Terreni alla Maggia avec bisque de coquillages et noix de Saint-Jacques. Omelettes farcies.



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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