



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Kerner

Ticino DOC



Notre entreprise a été l'une des premières en Suisse à planter le Kerner, dont elle a compris le potentiel. Le delta de la Maggia offre des conditions idéales pour une expression pure et brillante de ce cépage allemand semi-aromatique, issu d'un croisement entre les variétés Trollinger et Riesling

Cépage	Kerner
--------	--------

Situation du vignoble	Ascona
-----------------------	--------

Exposition et latitude du vignoble	sud-est, 200 m d'altitude
------------------------------------	---------------------------

Âge des vignes	plus de 30 ans / 7 ans
----------------	------------------------

Sol  
sablonneux, en partie graveleux, dérivé de roches granitiques et gneissiques.

Densité de plantation	3 500 pieds par hectare
-----------------------	-------------------------

Système de culture	Double Guyot
--------------------	--------------

Production par m2	600 g
-------------------	-------

Viellissement  
5 mois de vieillissement en acier. Fermentation alcoolique, sans malolactique

Conservation	2024-2027
--------------	-----------

Description du millésime  
Un millésime frais et pluvieux qui a cependant permis un bon équilibre et, avec un mois de septembre ensoleillé, une bonne maturation. Le millésime a permis d'élaborer des vins d'une grande finesse et d'une grande élégance

Vinification  
Vendanges 2023 à la mi-septembre. Vinification et élevage en acier. Élevage 5 mois (2 mois sur lies fines de fermentation). Le niveau d'acidité permet également un bon vieillissement pour ce type de vin

## À quoi cela ressemble-t-il

Jaune paille avec des reflets verdâtres

## Arômes

Arôme riche en arômes variétaux typiques du cépage: <br>miel de fleurs sauvages, pomme verte croquante, poire, pêche blanche et confiture de citron



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

## Le goût

Sec en bouche avec une fruité agréable et doux. Longue persistance et finale légèrement minérale. Très savoureux et très agréable à boire.

## Ce qui va avec

Fromages à croûte lavée. Soupe d'asperges blanches. Penne Terreni alla Maggia aux 4 fromages. Raviolis à la ricotta et aux épinards. Fruits de mer crus

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)