



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# La Lepre

Bianco del Ticino DOC



La tradition tessinoise s'allie au désir d'expérimenter dans ce vin équilibré, fruit de l'assemblage de Merlot vinifié en blanc avec des raisins aromatiques et semi-aromatiques. Il s'agit d'une réinterprétation d'un classique, fruit du flair de notre vigneron : un compagnon idéal pour les apéritifs d'été.

Cépages	Merlot, Kerner, Sauvignon blanc, Chardonnay
Situation du vignoble	Locarno, Delta de la Maggia
Âge des vignes	de 8 à 35 ans selon les parcelles
Sol	sableux-légèrement argileux, dérivé de roches granitiques et de gneiss
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	Guyot simple
Production par m2	900 g

## À quoi cela ressemble-t-il

Jaune doré doux avec de légers reflets cuivrés

## Arômes

Nez centré sur un floral blanc et jaune, rappelant la rose jaune et l'acacia. Notes de foin. Suivent des fruits jaunes tels que l'abricot et la pêche.

## Le goût

Moyennement structuré, facile à boire. Sec et bien équilibré. Excellente fraîcheur gustative et savoureuse.

## Ce qui va avec

Cremige weiße Polenta Terreni alla Maggia mit Kabeljau, weiße Pizzen, Sommersalate mit Ziegen-Tomakäse, Reis Terreni alla Maggia mit Zitrusfrüchten und Meeresfrüchten.