CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Barbarossa Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Ce Merlot pur est le fleuron de la Cantina alla Maggia : il porte le nom du conquérant médiéval auquel le célèbre restaurant Castello del Sole est également dédié. Le vieillissement dans différents types et formes de bois confère au vin de l'élégance et des notes persistantes.

Cépage	Merlot
Situation du vignoble	Sopraceneri
Sol	Sablonneux (Delta de la Maggia)
Densité	4600 pieds par hectare
Système de formation	Cordon éperonné
Production m2	700 g
Vieillissement Élevage de 24 mois en barriques de deuxième et troisième passage	
Conservation	2025-2028
Description du millésime Hiver doux et printemps frais. Été chaud mais avec une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit.	
Vinification Vendanges manuelles entre la deuxième et la troisième semaine de septembre. Fermentation et macération en cuves inox. Élevage en barriques déjà utilisées.	
Grade alcoolique	13 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat d'intensité moyenne avec des reflets rubis brillants.

Arômes

Floral légèrement flétri. Notes fruitées de myrtille et de mûre sauvage. Légère boisée et agréable note fumée.

Le goût

Le palais révèle un équilibre agréable et une structure moyenne. La faible teneur en alcool garantit une consommation agréable pour un vin de tous les jours. Les tanins sont délicats et bien intégrés. Sec en bouche, sans négliger la douceur typique du merlot.

Ce qui va avec

Un vin très polyvalent pour les accords, allant de la planche à découper classique du Tessin de la charcuterie et fromages semi-affinés. Parfait pour les succulents cheeseburgers et les pâtes au ragoût de boeuf.

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

CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Vinification

Vendanges manuelles entre la deuxième et la troisième semaine de septembre. Fermentation et macération en cuves inox. Élevage en barriques déjà utilisées.

Élevage

Élevage de 24 mois en barriques de deuxième et troisième passage

Millésime

Hiver doux et printemps frais. Été chaud mais avec une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Conservation

2025-2028

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