



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

L'Usignolo

Rosso della Svizzera Italiana



Avec cet assemblage, notre vigneron cherche chaque année à exprimer le caractère du Tessin central, au nom de l'innovation et de l'équilibre. À chaque récolte, nous sélectionnons les meilleurs raisins pour produire un vin frais et élégant, adapté à toutes les occasions.

Cépage	Merlot-Limberg-Zweigelt
Situation du vignoble	Sopraceneri
Sols	sablonneux (Delta de la Maggia)
Densité	4600 pieds par hectare
Système de formation	Cordon éperonné
Production m2	700 g
Vieillessement	Maturation dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 1 an
Conservation	2024-2027
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 à la mi-septembre. Macération et fermentation en cuves inox

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat moyennement intense, reflets brique.

Arômes

Un impact olfactif élégant dû au pourcentage élevé de merlot. Ouverture sur des fruits parfaitement mûrs tels que la mûre et le cassis. Légères touches balsamiques et de pain grillé.

Le goût

Un vin de tous les jours qui exprime l'immédiateté. Légère structure et composante tannique, acidité contenue. Excellente restitution des notes fruitées et légèrement balsamiques perçues au nez.

Ce qui va avec

Des snacks simples comme la piadina ou des toasts avec du jambon et du fromage à pâte filée. Crêpes végétariennes et cuisine végétalienne en général. Idéal également pour l'apéritif.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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