



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Giubileo

Merlot Ticino DOC



Giubileo est un merlot au style contemporain que nous avons créé en 2010 pour célébrer les 80 premières années de notre cave. Riche et élégant, il nous ravit depuis par son équilibre, grâce à la combinaison de différents terroirs et au vieillissement en bois et en terre cuite.

Cépage	Merlot
Situation du vignoble	Ascona, Locarno, Delta de la Maggia
Sol	Sablo-limoneux d'origine granitique et gneissique
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	Cordon éperonné
Production par m2	700 g
Vieillessement	Élevage pendant 2 ans en barriques de première et deuxième utilisation et en amphores de terre cuite.
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 à la mi-septembre. Macération et fermentation en cuves inox.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat d'intensité moyenne avec des reflets violets.

Arômes

Nez peu enclin à la torréfaction extrême. Style classique et excellente continuité avec les millésimes précédents. Fruits rouges mûrs, poivre noir fraîchement moulu et notes de tabac prédominent.

Le goût

Goût sec avec une excellente acidité. Faible teneur en alcool et bonne intégration avec les composants doux. Tannins et structure moyens.

Ce qui va avec

Salami de chevreuil. Fromage pecorino semi-affiné, gibier et ragoûts.



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