



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

La Pernice Rosato

Merlot Ticino DOC



Le style typique de la Provence est la nouvelle référence recherchée par nos oenologues pour ce rosé élaboré à partir de raisins Merlot, cueillis à la main au début du mois de septembre. Les étés chauds du Tessin et le parfum du lac Majeur se retrouvent dans ce vin léger et élégant.

Cépage	Merlot
Situation du vignoble	Ascona, Delta de la Maggia
Âge des vignes	32 - 35 ans
Sol	Sablonneux et légèrement argileux, dérivé de roches granitiques et gneissiques.
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	Cordon éperonné
Production par m2	800 g
Viellissement	6 mois en cuves d'acier
Conservation	2025-2027

Description du millésime

Printemps très pluvieux et frais suivi d'un été ensoleillé et sec. Grâce à un mois de septembre favorable, les raisins ont bien mûri.

Vinification

Vendanges manuelles, séparation du moût et du marc par pressurage doux, fermentation en acier inoxydable à température contrôlée.

À quoi cela ressemble-t-il

Rose pâle, très brillant avec des reflets orangés.

Arômes

Fraises des bois, cerises et zeste de mandarine avec une touche de fleurs de glycine.

Le goût

Excellente harmonie entre fraîcheur et douceur. Structure moyenne et agréable retour des arômes fruités.

Ce qui va avec

Pizza Margherita avec origan et farine Terreni alla Maggia. Gnocchis de riz Terreni alla Maggia avec sauce à la ricotta et tomates cerises. Salade Caprese.



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