



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Cépage	Chardonnay
Situation du vignoble	Avegno Valle Maggia et Locarno Delta della Maggia
Sol	Sablonneux à graveleux-sablonneux, dérivé de roches granitiques et de gneiss
Densité	3500 pieds de vigne par hectare
Système de formation	Double Guyot
Production m2	700 g
Vieillessement	Élevé en barriques françaises pendant environ 12 mois
Conservation	2025-2028

Description du millésime

Un millésime frais et pluvieux qui a cependant permis un bon équilibre et, avec un mois de septembre ensoleillé, une bonne maturation. Le millésime a permis d'élaborer des vins d'une grande finesse et d'une grande élégance.

Vinification

Vendanges manuelles dans la deuxième quinzaine de septembre. Fermentation en acier inoxydable puis en barrique.

À quoi cela ressemble-t-il

Jaune doré clair et compact.

Arômes

Chardonnay fin et élégant. Il nous donne des notes légèrement grillées de glycine blanche et de jasmin, de poivre blanc, de fruits exotiques et des notes fumées.

Le goût

En bouche, il est très équilibré et facile à boire, l'acidité et la teneur en alcool sont en parfaite harmonie. Une finale agréable et épicée qui confère à la gorgée complexité et plénitude.

Ce qui va avec

Chardonnay pour tout le repas. Idéal avec les tartes salées végétariennes farcies. Parfait avec les Spaghetti Terreni alla Maggia aux coquillages et noix de Saint-Jacques aromatisés au sel de yuzu. Omelettes farcies. Apéritifs riches.

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

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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