

Bondola

Ticino DOC



Sentinelle Slowfood depuis 2023, ce cépage autochtone du Tessin est au centre d'un mouvement culturel de redécouverte. Notre expression implique un vieillissement en amphores de terre cuite pendant un an, en cohérence avec le caractère spartiate d'un raisin qui habite des sols plus sablonneux et humbles.

Cépage	Bondola
Exposition et latitude du vignoble	Locarno, Delta de la Maggia
Âge des vignes	30 ans
Sol	Sablonneux et en partie graveleux, dérivé de roches granitiques et gneissiques
Densité de plantation	4 600 souches par hectare
Système de culture	Guyot simple
Production par m2	900g
Maturation	10 mois en amphores de terre cuite
Conservation	2025-2028
Description du millésime	Millésime frais et pluvieux qui a cependant permis un bon équilibre et, grâce à un mois de septembre ensoleillé, une bonne maturation. Le millésime a permis d'obtenir des vins d'une grande finesse et d'une grande élégance.
Vinification	Vendanges manuelles dans la première quinzaine de septembre. Fermentation en acier inoxydable.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge rubis clair.

Arômes

Des notes florales intenses et fraîches ramènent à l'églantine et à l'hibiscus. Agréable goût de groseille. Léger piquant épicé.

Le goût

Très agile en bouche. Les tanins et l'acidité sont très légers et bien équilibrés. Un excellent retour du cassis également en bouche. Légère vinosité. Très agréable à boire.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Ce qui va avec

Vin polyvalent, à servir en apéritif mais également tout au long du repas. Il peut être servi légèrement réfrigéré pendant les mois chauds. À associer avec : Spaghetti Terreni alla Maggia avec sauce tomate. Carpaccio de boeuf avec huile d'olive extra vierge et copeaux de Sbrinz. Fromages au lait de vache gras, frais et semi-affinés. Bruschettas variées.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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