



CANTINA ALLAMAGGIA  
ASCONA

# La Lepre

Bianco del Ticino DOC



La tradition tessinoise s'allie au désir d'expérimenter dans ce vin équilibré, fruit de l'assemblage de Merlot vinifié en blanc avec des raisins aromatiques et semi-aromatiques. Il s'agit d'une réinterprétation d'un classique, fruit du flair de notre vigneron : un compagnon idéal pour les apéritifs d'été.

Année	2024
Cépages	Merlot, Kerner, Johanniter, Chardonnay
Alcool	12.5% vol.
Situation du vignoble	Locarno, Delta de la Maggia
Âge des vignes	de 8 à 35 ans selon les parcelles
Sol	sableux-légèrement argileux, dérivé de roches granitiques et de gneiss
Production par m2	900 g
Viellissement	6 mois de vieillissement en acier
Conservation	2025-2027

#### Description du millésime

Année très pluvieuse et fraîche au printemps, suivie d'un été ensoleillé et sec. Grâce à un septembre favorable, une bonne maturation des raisins a été obtenue.

#### Vinification

Ce vin blanc tessinois est issu de vendanges manuelles, d'une séparation du moût et du marc par pressurage doux et d'une fermentation ultérieure dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Les cépages sont vinifiés séparément et finalement assemblés.

## À quoi cela ressemble-t-il

Jaune lumineux, avec de légers reflets cuivrés.

## Arômes

Impact agrumé et fruité, avec la pêche blanche et l'abricot en avant. Légères notes de camomille et de foin.

## Le goût

Pleine agréable en bouche et fraîcheur. Les notes fruitées perçues au nez sont très correspondantes. Belle buvabilité et équilibre.



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

## Ce qui va avec

Turbot rôti avec un accompagnement de polenta blanche de Terreni alla Maggia. Entrées froides. Friture mixte. Salades de fruits de mer.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)