CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

La Lepre

Bianco del Ticino DOC



La tradition tessinoise se conjugue avec l'envie d'expérimenter dans ce vin équilibré, résultat de l'assemblage de raisins Merlot vinifiés en blanc et de cépages aromatiques et semi-aromatiques. Une réinterprétation originale d'un classique, fruit de l'inspiration de notre oenologue, parfait pour accompagner les apéritifs estivaux.

Millésime	2025
Cépages	Merlot, Kerner, Chardonnay
Température de service	8°C
Emplacement du vignoble	Locarno, Delta della Maggia
Âge des ceps	de 8 à 35 ans selon les parcelles
Sol sablonneux avec légère composante argileuse, issu de roches granitiques et gneissiques	
Densité de plantation	4’600 ceps par hectare
Système de culture	Guyot simple
Production par m²	900 g
Grade alcoolique	12 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Jaune paille lumineux, avec de délicats reflets cuivrés.

Arômes

Nez intense et fruité, dominé par des notes de pêche et d'abricot. Délicates touches de fruits exotiques apportées par le Chardonnay, accompagnées de nuances d'agrumes et de fleurs blanches et jaunes.

Le goût

Sec, harmonieux et agréablement rond. La sapidité typique de nos vins est parfaitement équilibrée par une acidité fraîche et un taux d'alcool harmonieux. Une dégustation fluide, fraîche et très agréable.

Ce qui va avec

Poissons d'eau de mer en papillote accompagnés de polenta blanche Terreni alla Maggia. Entrées froides estivales. Calmars frits. Salades de la mer. Parfait en apéritif.

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

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement et pressés délicatement pour séparer le moût des marcs. La fermentation a lieu en cuves inox à température contrôlée, afin de préserver fraîcheur et pureté aromatique. Chaque cépage est vinifié séparément puis assemblé, pour créer un vin blanc tessinois harmonieux, élégant et agréable à boire.

Élevage

5 mois en cuves inox, avec grand soin pour préserver les arômes variétaux

Millésime

Des raisins sains et de grande qualité caractérisent ce millésime. Un mois d'août doux, accompagné de nuits fraîches, a favorisé le développement d'arômes fins et de tonalités riches. Les rendements ont été légèrement supérieurs à l'année précédente. Le mois de septembre, chaud et majoritairement sec, a permis une vendange sereine et bien planifiée, assurant équilibre et maturité optimale.

Conservation

2026-2029

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch