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.

Millésime	2025
Cépage	Merlot
Température de service	10° - 12°C
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.
Grade alcoolique	12 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rose pâle très lumineux

Arômes

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

Le goût

Excellente fraîcheur et salinité caractéristiques du millésime, avec une structure moyenne et un agréable retour de notes d'agrumes.

Ce qui va avec

Pizza Margherita avec origan et farine Terreni alla Maggia. Gnocchis de riz Terreni alla Maggia avec fruits de mér. Salade Caprese. huîtres Kumamoto.

Vinification

La production de ce vin rosé tessinois s'effectue par des vendanges manuelles, la séparation du moût et du marc par un pressurage doux et une fermentation ultérieure en acier inoxydable à une température contrôlée.

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

Élevage

6 mois en cuves d'acier

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 - 2028

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