

Castello del Sole

Rosso del Ticino DOC

Issu d'une connaissance approfondie de notre terroir, du soin apporté à nos vignobles et de la synergie entre notre hôtel et son domaine viticole, ce vin d'exception a été créé en exclusivité pour le Castello del Sole Ascona. Une interprétation contemporaine de notre terroir, alliant élégance et caractère. Son élevage en barriques sélectionnées de chêne français lui confère une structure veloutée, une belle harmonie et une grande profondeur aromatique.

Millésime	2022
Cépages	Merlot 69%, Cabernet Sauvignon 31%
Température de service	18°C
Situation du vignoble	Sopraceneri
Âge des vignes	de 8 à 35 ans selon les parcelles
Sol	Sablonneux (Maggia Delta)
Densité de plantation	4600 pieds de vigne par hectare
Système de culture	Cordon éperonné
Production par m2	700 g.
Grade alcoolique	13,5 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Robe grenat aux reflets rubis éclatants.

Arômes

Nez intense et captivant. L'ouverture dévoile des arômes de cassis, de mûre et de cerise mûre. Des notes d'épices douces et de torréfaction, parfaitement intégrées, apportent de la complexité. Une légère touche balsamique précède une finale sur le poivre noir, la violette et le chocolat noir.

Le goût

En bouche, le vin séduit par son équilibre remarquable et sa belle amplitude. Une trame saline et fraîche lui confère dynamisme et élégance. Les tanins sont denses, tout en conservant une grande douceur. La finale est longue et d'une excellente persistance.

Ce qui va avec

Carré d'agneau, polenta rouge Terreni alla Maggia et sauce au Merlot réduite. Viandes mûrées à la forte persillage. Fromage d'alpage tessinois.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinification

Fermentation et macération pendant environ 3 semaines dans des cuves en acier. Soutirage et fermentation malolactique en barriques neuves.

Élevage

24 mois en barriques de chêne français de premier remplissage.

Millésime

Été chaud et sec avec des précipitations quasi inexistantes. Très bonne qualité des raisins mais quantité bien inférieure à la moyenne.

Conservation

2026-2032