CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Les étés tessinois chauds et secs offrent un climat idéal pour la culture du Chardonnay dans nos vignobles de la vallée de la Maggia et de Locarno. L'élevage en barrique françaises neuves pendant au moins 12 mois ou plus apporte la touche finale à ce vin qui se distingue par sa finesse, son bouquet et son élégance.

Millésime	2025
Cépage	Chardonnay
Température de service	8° - 10°C
Situation du vignoble	Avegno Valle Maggia et Locarno Delta della Maggia
Sol	Sablonneux à graveleux-sablonneux, dérivé de roches granitiques et de gneiss
Densitè	3500 pieds de vigne par hectare
Système de formation	Double Guyot
Production m2	700 g

À quoi cela ressemble-t-il

Jaune doré clair et compact.

Arômes

Chardonnay raffiné et élégant. Nous offre des notes légèrement tostées, de glycine blanche et de jasmin, de poivre blanc, de fruits exotiques et des touches de fruits secs.

Le goût

Bouche avec une excellente correspondance entre le goût et le nez. Une douceur encore plus perceptible que dans les millésimes précédents. Une sapidité et une acidité présentes et très agréables, caractéristiques issues de notre terroir. L'élevage en fûts d'acacia et de chêne aide à adoucir les duretés, apportant souplesse et complexité.

Ce qui va avec

Chardonnay pour tout le repas. Idéal avec les tartes salées végétariennes farcies. Parfait avec les Spaghetti Terreni alla Maggia aux coquillages et noix de Saint-Jacques aromatisés au sel de yuzu. Omelettes farcies. Apéritifs riches.

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

Vendanges manuelles dans la première quinzaine de septembre. Fermentation en acier inoxydable puis en barrique.

Élevage

Élevage pendant environ 12 mois en barriques de chêne et d'acacia français.

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.

Conservation

2026-2030

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