



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Brut

Spumante



Vitigni

Riesling - Sylvaner, Pinot Nero

Affinamento

12 mesi di affinamento in bottiglia sui propri lieviti

Come appare

Giallo paglierino con un perlage fine e persistente

Aromi

Nota di crosta di pane con accenni floreali e di frutta bianca. Armonico e persistente.

Sapore

Buon equilibrio al palato tra freschezza e struttura, spiccate note fruttate.

Con cosa si abbina

Penne Terreni alla Maggia, salsa con panna e curry Madras, gamberi e zucchine. Sandwich e focacce farcite, primi piatti vegetariani e di pesce.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch