



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

TLC Rosso del Ticino

Rosso del Ticino DOC



Vitigno	Merlot
Collocazione del vigneto	Delta della Maggia e Sottoceneri
Suolo	sabbioso-limoso (Delta edlla Maggia) e argilloso (Sottoceneri)
Densità di impianto	4'500 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	cordone speronato e guyot semplice
Produzione per m2	800 g
Affinamento	In barriques di rovere francese per almeno 12 mesi
Conservazione	2023-2025

Descrizione annata

Inverno abbastanza freddo con neve fino in pianura. Primavera medio-calda con buona piovosità. Estate molto fresca mai eccessivamente calda

Vinificazione

Vendemmia manuale con uve a maturazione avanzata, vinificazione in vasche d'acciaio inox a 26-30°C con lunga macerazione (minimo 15 giorni)

Come appare

Rosso rubino brillante

Aromi

Intenso, con note speziate di vaniglia, cannella e cacao ben fuse alle note fruttate di piccoli frutti rossi, confettura ed accenni di ciliegia sotto spirito.

Sapore

Fine ed avvolgente con un buon equilibrio, persistente e lungo nel finale.

Con cosa si abbina

Cucina italiana e francese, paste ripiene e sughi a lunga cottura, brasato con polenta, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati