

Spumante Brut Merlot

Vino spumante brut IGT della CH Italiana



Questo Spumante brut nasce dal Merlot, vitigno simbolo della nostra regione e autentica espressione del nostro territorio. Ottenuto con Metodo Classico, unisce eleganza e identità in un perfetto equilibrio tra tradizione e visione contemporanea.

Annata	NV
Vitigno	Merlot
Temperatura di servizio	6°C
Collocazione del vigneto	Sopraceneri
Età dei ceppi	dagli 8 ai 35 anni a seconda delle parcelle
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia)
Densità di impianto	4600 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Produzione m2	800 g
Grado alcolico	12 % vol.

Come appare

Perlage numeroso e persistente. Giallo paglierino brillante con riflessi leggermente ramati

Aromi

Naso delicato su cui emergono mela cotogna, pera e floreale bianco. Leggere note di erbe aromatiche fresche.

Sapore

Al palato, il "dosage" è molto ben integrato. È secco e goloso. La persistenza è molto piacevole. Tocchi agrumati di lime e di frutti a polpa bianca, unitamente ad una leggera sapidità, garantiscono un'ottima beva.

Con cosa si abbina

Aperitivi ricchi in presenza di focacce farcite, torte salate e formaggi cremosi. Spaghetti Terreni alla Maggia trafilati al bronzo con ragu bianco di astice. Fritto misto di mare e verdure. Avocado toast con uovo all'occhio di bue.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinificazione

Vendemmia manuale leggermente anticipata per preservare freschezza e fruttato. Il vino base fermenta a temperatura controllata in acciaio e sosta sulle fecce fini di fermentazione per due mesi.

Affinamento

Metodo classico. Affinamento per 12 mesi sui lieviti.

Annata

Non-Vintage

Conservazione

2026-2030