



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Castagneto

Chardonnay Ticino DOC



Vitigno	Chardonnay
Collocazione del vigneto	Avegno Valle Maggia e Locarno Delta della Maggia
Suolo	Da sabbioso a ghiaioso-sassoso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità	3500 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Guyot doppio
Produzione m2	700 g
Affinamento	Fermentazione ed affinamento in barriques nuove per ca 12 mesi
Conservazione	2025-2027
Descrizione annata	Estate calda e asciutta con precipitazioni quasi assenti. Ottima qualità delle uve ma quantità nettamente inferiore alla media.
Vinificazione	Vendemmia manuale delle uve. Fermentazione alcolica e malolattica in barriques nuove di rovere francese.

Come appare

Giallo dorato luminoso e compatto.

Aromi

Complessità e finezza grazie a note fruttate di litchis, pesca bianca e banana. Sfondo di pepe bianco, mentuccia, gradevoli note vanigliate e leggere tostature.

Sapore

Impatto gustativo dettato da una media freschezza. Il sorso è pieno ed equilibrato. Un finale persistente, secco e rotondo ci invoglia al sorso successivo.

Con cosa si abbina

Chardonnay da tutto pasto. Ideale con torte salate vegetariane ripiene. Spaghetti Terreni alla Maggia con bisque di crostacei e capesante. Omelette farcite.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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