



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

La Lepre

Bianco del Ticino DOC



Vitigno	Merlot, Kerner, Sauvignon blanc, Chardonnay
Collocazione del vigneto	Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	dagli 8 ai 35 anni a seconda delle parcelle
Suolo	sabbioso-leggermente argilloso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Guyot Semplice
Produzione per m2	900 g

Come appare

Giallo dorato tenue con leggeri riflessi ramati

Aromi

Olfatto incentrato su un floreale bianco e giallo, ricordare la rosa gialla e l'acacia. Cenni di fieno. Seguono frutti a pasta gialla come l'albicocca e la pesca.

Sapore

Mediamente strutturato, dalla facile beva. Secco e di grande equilibrio. Ottima freschezza gustativa e scia sapida.

Con cosa si abbina

Polenta bianca Terreni alla Maggia cremosa con merluzzo, pizze bianche, insalate estive con toma di capra, riso Terreni alla Maggia agli agrumi e frutti di mare.