



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Melodia

Rosso del Ticino DOC



L'unione fra le uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon dà vita a questa interpretazione ticinese di un classico assemblaggio bordolese. Il risultato è un vino rosso armonioso, strutturato, che sposa la forza del Sopraceneri con l'eleganza del Sottoceneri.

Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Collocazione del vigneto	Locarno - Sottoceneri
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia) - limoso (Sottoceneri)
Densità d'impianto	4500/5000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Guyot e cordone speronato
Produzione per m2	800 g
Affinamento	2 anni in barrique nuove e di secondo passaggio
Conservazione	2025-2028

Descrizione annata  
Inverno mite e primavera fresca. Estate calda ma con buona escursione termica tra il giorno e la notte.

Vinificazione  
Vendemmia manuale delle uve nella seconda metà di settembre.  
Macerazione e fermentazione separate per i vari vitigni in vasche inox.

## Come appare

Rosso granato intenso, riflessi rubino.

## Aromi

A bicchiere fermo ci dona note di tabacco, hibiscus, prugna disidratata, lieve vegetale e balsamico. Roteando il calice emergono piacevoli sentori di piccoli frutti rossi disidratati, di sottobosco e leggere tostature donate dall'affinamento in barrique.

## Sapore

Ottimo equilibrio tra componenti morbide, durezza e tannino. Piacevole chiusura speziata e persistenza.

## Con cosa si abbina

Formaggi semiduri e semistagionati di Alpe Ticinese. Burritos di mais con carne, fagioli e verdure. Zuppe ricche e intense, anche leggermente piccanti. Risotto Loto Terreni alla Maggia allo sbrinz e tartufo nero. Stufati di carne.



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)