

L'Usignolo

Rosso della Svizzera Italiana



Con questo assemblaggio, il nostro enologo intende ogni anno esprimere il carattere del Ticino centrale, nel segno dell'innovazione e dell'equilibrio. A ogni vendemmia, selezioniamo le uve migliori per dare vita a un vino fresco ed elegante, adatto a ogni occasione

Vitigno	Merlot-Limberg-Zweigelt
Collocazione del vigneto	Sopraceneri
Suolo	Sabbioso (Delta della Maggia)
Densità	4600 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione m2	700 g
Affinamento	Affinamento in vasche inox per circa 1 anno
Conservazione	2024-2027
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 verso la metà di settembre.	
Macerazione e fermentazione in vasche inox	

Come appare

Rosso granato medio intenso, riflessi mattone.

Aromi

Impatto olfattivo elegante grazie all'alta percentuale di merlot. Apertura di frutti perfettamente maturi come more e cassis. Leggeri tocchi balsamici e di pane abbrustolito.

Sapore

Vino da tutti i giorni che esprime immediatezza. Struttura e componente tannica lievi, acidità contenuta. Ottimo ritorno dei cenni fruttati e leggermente baslamici percepiti al naso.

Con cosa si abbina

Snack semplici come piadine o toast con prosciutto crudo e formaggio filante. Frittelle vegetariane e cucina vegetariana in generale. Ideale anche come aperitivo.



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