

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 Vendemmia manuale delle uve nella seconda metà di settembre. Fermentazione in acciaio inox e successivamente in barrique	
Conservazione	2025-2028
Descrizione annata Annata fresca, piovosa che ha comunque dato buon equilibrio e con un settembre soleggiato una buona maturazione. L'annata ha dato le basi per vini dotati di grande finezza ed eleganza.	
Vinificazione Vendemmia manuale delle uve nella seconda metà di settembre. Fermentazione in acciaio inox e successivamente in barrique.	

Come appare

Giallo dorato luminoso e compatto.

Aromi

Chardonnay fine ed elegante. Ci regala note leggermente tostate, di glicine bianco e gelsomino, pepe bianco, frutti esotici e tocchi fumè.

Sapore

Al palato è molto equilibrato e di pronta beva, l'acidità ed il tenore alcolico sono in perfetta sintonia. Gradevole scia sapida a donare complessità e pienezza di sorso.

Con cosa si abbina

Chardonnay da tutto pasto. Ideale con torte salate vegetariane ripiene. Perfetto con Spaghetti Terreni alla Maggia con crostacei e capesante insaporite al sale yuzu. Omelette farcite. Aperitivi ricchi.



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