

Bondola

Ticino DOC



Dal 2023 presidio Slowfood, questo vitigno autoctono del Ticino è al centro di un movimento culturale di riscoperta. La nostra espressione prevede l'affinamento in anfore di terracotta per un anno, coerente con il carattere spartano di un'uva che abita terreni più sabbiosi e umili.

Vitigno	Bondola
Collocazione del vigneto	Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	30 anni
Suolo Sabbioso in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss	
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Guyot Semplice
Produzione per m2	900 g
Affinamento	10 mesi in anfore di terracotta
Conservazione	2025-2028
Descrizione dell'annata Annata fresca e piovosa che ha comunque dato buon equilibrio e grazie ad 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 prima metà di settembre. Fermentazione in acciaio inox.	

Come appare

Rosso rubino limpido.

Aromi

Intense note floreali fresche riconducono alla rosa canina ed all' Hibiscus. Gradevole ribes rosso. Leggera speziatura piccante.

Sapore

Palato agile. Tannino ed acidità molto lievi e bianciati. Ottimo ritorno del ribes rosso anche al palato. Leggera vinosità. Beva molto piacevole.

Con cosa si abbina

Vino versatile, da aperitivo ma anche da tutto pasto. Può essere servito anche leggermente refrigerato nei mesi caldi. Abbinalo a: Spaghetti Terreni alla Maggia con salsa di pomodoro fatta in casa. Carpaccio di manzo con olio EVO e scaglie di Sbrinz. Formaggi vaccini grassi, freschi e semi stagionati. Bruschette miste.



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