CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

La Lepre

Bianco del Ticino DOC



La tradizione ticinese si fonde con la voglia di sperimentare in questo vino equilibrato, nato dall'assemblaggio di uve Merlot vinificate in bianco e vitigni aromatici e semi-aromatici. Una rivisitazione originale di un classico, frutto dell'estro del nostro enologo, perfetto come compagno degli aperitivi estivi.

Annata	2025
Vitigno	Merlot, Kerner, Chardonnay
Temperatura di servizio	8°C
Collocazione del vigneto	Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	dagli 8 ai 35 anni, a seconda delle parcelle
Suolo sabbioso con leggere componenti argillose, derivato da rocce granitiche e gneiss	
Densità di impianto	4’600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Guyot semplice
Produzione per m²	900 g
Grado alcolico	12 % vol.

Come appare

Giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi ramati.

Aromi

Impatto olfattivo intenso e fruttato, con note predominanti di pesca e albicocca. Delicati sentori di frutta esotica derivanti dallo Chardonnay, accompagnati da cenni agrumati e aromi di fiori bianchi e gialli.

Sapore

Secco, armonico e piacevolmente morbido. Gradevole sapidità tipica dei nostri vini è ben bilanciata da un'acidità fresca e da un tenore alcolico equilibrato. Una bevuta scorrevole, fresca e molto gradevole.

Con cosa si abbina

Pesci d'acqua salata in cartoccio con contorno di polenta bianca Terreni alla Maggia.
Antipasti freddi estivi. Calamari fritti. Insalate di mare. Perfetto come aperitivo.

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch

CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a pressatura soffice per separare delicatamente il mosto dalle vinacce. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, per esaltare freschezza e purezza aromatica. Ogni vitigno viene vinificato separatamente e successivamente assemblato per creare un bianco ticinese armonioso, elegante e di grande bevibilità.

Affinamento

5 mesi in vasche di acciaio, con grande attenzione nel preservare freschezza e aromi varietali

Annata

Annata caratterizzata da uve sane e di eccellente qualità. Un agosto mite, accompagnato da notti fresche, ha favorito lo sviluppo di aromi fini e tonalità ricche. Le rese sono risultate leggermente superiori rispetto all'anno precedente. Il mese di settembre, caldo e prevalentemente asciutto, ha permesso una vendemmia serena e ben programmata, garantendo equilibrio e maturazione ottimale.

Conservazione

2026-2029

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch