CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

La Pernice Rosato

Merlot Ticino DOC



Lo stile tipico della Provenza è il nuovo riferimento ricercato dai nostri enologi, per questo rosato da uve Merlot, raccolte a mano all'inizio di settembre. Le calde estati ticinesi e il profumo del Lago Maggiore si ritrovano in questo vino leggero ed elegante.

Annata	2025
Vitigno	Merlot
Temperatura di servizio	10° - 12°C
Collocazione del vigneto	Ascona, Delta della Maggia
Età dei ceppi	32 - 35 anni
Suolo	Sabbioso-leggermente argilloso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	cordone speronato
Produzione per m2	800 g
Grado alcolico	12 % vol.

Come appare

Rosa tenue molto lucente

Aromi

Fragoline, lamponi e scorza di mandarino su uno sfondo di glicine

Sapore

Ottima freschezza e sapidità caratteristiche dell' annata, di media struttura e piacevole ritorno della parte agrumata

Con cosa si abbina

Pizza Margherita con origano e farina TAM. Gnocchi di riso TAM alla pescatora. Insalata caprese. Ostriche Kumamoto

Vinificazione

La produzione di questo vino rosato ticinese avviene con la raccolta manuale, separazione del mosto dalle vinacce mediante pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

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

Affinamento

6 mesi in vasche d'acciaio

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 - 2028

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