



Merlot Ticino DOC

Cantina alla Maggia Il Giubileo 2021

CHF 29.50

 75cl
 12.5%
 Tessin
 Merlot
AN 8987721

Degustationsnotiz

Im Glas zeigt sich der Il Giubileo in intensivem Rubinrot. In der Nase dominieren Aromen kleiner roter Früchte und reifer Kirschen, begleitet von feinen Gewürznoten, balsamischen Akzenten und einem Hauch Vanille. Am Gaumen wirkt er harmonisch, elegant und fruchtbetont, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist weich, rund und langanhaltend.

Herstellung

Der Il Giubileo wird aus 100 % Merlot-Trauben vinifiziert, die aus den Lagen Ascona, Locarno und dem Maggia-Delta stammen. Die Rebstöcke wachsen auf sandigen bis sandig-lehmigen Böden, die granitischen und gneissischen Ursprungs sind. Nach der temperaturkontrollierten Gärung und Maischung in Edelstahltanks über etwa drei Wochen erfolgt der Ausbau für rund 18 Monate in französischen Barriques, wodurch der Wein seine Struktur, Tiefe und elegante Würze erhält. Vor der Freigabe reift er zusätzlich mehrere Monate auf der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Ein vielseitiger Essensbegleiter – hervorragend zu Pasta mit Fleischsugo, Schmorgerichten, Wild oder mittlereifem Käse. Auch zu mediterranen Fleischspeisen eine elegante Wahl.



Cantina alla Maggia Il Giubileo 2021

Produzent

Mitten im Herzen des Tessins, eingebettet zwischen dem Lago Maggiore und dem Maggia-Delta, liegt die Cantina alla Maggia – ein Ort, an dem Natur, Handwerk und Leidenschaft auf besondere Weise zusammenkommen. Als Teil des landwirtschaftlichen Betriebs Terreni alla Maggia in Ascona steht das Weingut für hochwertige Produkte mit klarer Herkunft und starker Identität. Seit Jahrzehnten bewirtschaftet die Familie Bassi mit ihrem Team das Land am Seeufer. Dabei verbinden sich traditionelle Handarbeit und moderne Methoden zu einem nachhaltigen Gesamtkonzept. Die Böden, geprägt von Granit, Gneis und alluvialem Sand, sowie das milde Mikroklima bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Reben und anderen Kulturen.

Die Cantina alla Maggia produziert vorwiegend Weine aus Merlot, ergänzt durch regionale und internationale Sorten wie Chardonnay, Blaufränkisch oder Zweigelt. Ob elegante Riserva, fruchtige Assemblage oder sortenreiner Charakterwein – jeder Tropfen trägt die Handschrift des Terroirs und des handwerklichen Anspruchs des Hauses. Neben dem Weinbau entstehen auf dem Gut auch zahlreiche kulinarische Spezialitäten: Reis aus eigenem Trockenanbau, sortenreine Polenta, Essige mit Auszeichnungen sowie weitere handverlesene Produkte, die die Vielfalt und Qualität der Region widerspiegeln. Dabei steht der respektvolle Umgang mit der Natur und den Ressourcen immer im Mittelpunkt des Schaffens.

Die Cantina alla Maggia ist weit mehr als ein Weingut – sie ist ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Verbundenheit mit dem Tessin. Regional verwurzelt und international geschätzt, begeistert sie Geniesserinnen und Geniesser, die das Echte, Ehrliche und Nachhaltige zu schätzen wissen.

Region

Das Tessin wird durch den Monte Ceneri in zwei Weinbauzonen geteilt. Im Norden des Monte Ceneris befindet sich das Sopraceneri, im Süden heisst die Region Sottoceneri. Die Reben werden im Sopraceneri noch oft in der traditionellen Pergola-Erziehung bewirtschaftet. Die Weinberge befinden sich zwischen 200 und 350 Meter über Meer und profitieren von einem mildem Klima mit viel Sonnenstunden, warmen Temperaturen und ausreichend Niederschlag. Die Rebfläche beträgt etwas mehr als 1000 Hektaren, wobei weisse Sorten lediglich 10% ausmachen. Die mit Abstand wichtigste Rebsorte ist der Merlot, der im Tessin seit 1906 seine Heimat gefunden hat.