



Merlot Ticino DOC

Cantina alla Maggia Usignolo 2022

CHF 18.50

-  75cl
-  12.5%
-  Tessin
-  Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt
- AN** 8982722

Degustationsnotiz

Im Glas zeigt sich der L'Usignolo in mittlerem Granatrot mit ziegelroten Reflexen. In der Nase offenbart er Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen, ergänzt durch feine balsamische und leicht würzige Noten. Am Gaumen wirkt er zugänglich, saftig und harmonisch – mit weichen Tanninen, ausgewogener Säure und einem frischen, fruchtbetonten Abgang.

Herstellung

Der L'Usignolo ist eine charmante Assemblage aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt – eine seltene Kombination, die dem Wein sowohl Frucht als auch Würze verleiht. Die Reben wachsen im oberen Tessin (Sopraceneri) auf sandigen Böden, die vom Maggia-Delta geprägt sind. Die Trauben werden Mitte September von Hand gelesen, temperaturkontrolliert in Edelstahltanks vergoren und mazeriert. Danach reift der Wein rund ein Jahr im Stahltank, um seine Frische und jugendliche Aromatik zu bewahren.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Ein unkomplizierter, vielseitiger Rotwein, der zu vielen Gelegenheiten passt: ob zu Antipasti, vegetarischen Gerichten, Toasts mit Rohschinken oder würzigem Käse. Auch als eleganter Begleiter zum Apéro ein echter Geheimtipp.



Cantina alla Maggia Usignolo 2022

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.