



Chardonnay Ticino DOC

Cantina alla Maggia Il Castagneto 2023

CHF 33.00

 75cl
 13%
 Chardonnay
AN 8986723

Degustationsnotiz

Im Glas zeigt sich der Il Castagneto in leuchtendem Goldgelb. Das Bouquet ist fein und elegant, geprägt von leicht gerösteten Noten, weissen Blüten wie Glyzinien und Jasmin, weissem Pfeffer, exotischen Früchten und einem Hauch von Rauch. Am Gaumen präsentiert er sich sehr ausgewogen und trinkfreudig, mit perfekt aufeinander abgestimmter Säure und Alkoholgehalt. Eine angenehme salzige Note verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität und Fülle.

Herstellung

Der Il Castagneto ist ein reinsortiger Chardonnay, dessen Trauben aus den Weinbergen in Avegno im Maggiatal und dem Maggia-Delta bei Locarno stammen. Die Reben gedeihen auf sandigen bis kiesigsteinigen Böden, die aus granitischen und gneissischen Gesteinen entstanden sind. Die Trauben werden in der zweiten Septemberhälfte von Hand gelesen. Nach der temperaturkontrollierten Gärung in Edelstahltanks erfolgt der Ausbau in Barriques, um dem Wein zusätzliche Komplexität und Struktur zu verleihen.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Dieser vielseitige Chardonnay begleitet hervorragend vegetarische Quiches, Spaghetti Terreni alla Maggia mit Krustentieren und Jakobsmuscheln, die mit Yuzu-Salz gewürzt sind, gefüllte Omeletts sowie reichhaltige Aperitifs.