VON SALIS



Merlot Ticino DOC Riserva

Cantina alla Maggia Barbarossa Riserva 2022

CHF 25.00

75cl
12.5%
Tessin
Merlot
AN 8984722

Degustationsnotiz
Am Gaumen zeigt er eine angenehme Ausgewogenheit und eine mittlere Struktur. Der niedrige Alkoholgehalt garantiert einen angenehmen Trinkgenuss für jeden Tag. Das Tannin ist fein und gut integriert. Trocken am Gaumen, ohne die typische Weichheit des Merlots zu vernachlässigen.

Herstellung
Manuelle Weinlese zwischen der zweiten und dritten Septemberwoche. Gärung und Mazeration in Edelstahltanks. Ausbau in bereits gebrauchten Barriques für 24 Monate.

Trinkreife
Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu
Ein sehr vielseitiger Wein für die Paarung, von der klassischen Tessiner Platte, Wurstwaren und halbgereiften Käsesorten. Perfekt zu saftigen Cheeseburgern und Pasta mit Rinderragout.

VON SALIS



Cantina alla Maggia Barbarossa Riserva 2022

Produzent

Mitten im Tessin, 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. Ihre Ursprünge liegen im 1930 gegründeten Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia in Ascona. Im Jahr 1946 begann die Weinproduktion.

Heute bewirtschaftet die Cantina alla Maggia 11,5 Hektar Rebflächen und ist ein anerkanntes Weingut, dessen Weine in der ganzen Schweiz für ihre Qualität geschätzt werden. Der Önologe Ettore Biraghi und sein Team begleiten alle Arbeitsschritte direkt vor Ort – von der Pflege der Reben über die Ernte und Vinifikation bis zur Abfüllung.

Ziel ist es, Weine zu produzieren, die ihre Herkunft widerspiegeln und das Beste des Tessiner Terroirs zum Ausdruck bringen – mit grösstmöglicher Treue zum Charakter der jeweiligen Rebsorten.

Das Sortiment umfasst eine vielfältige Auswahl an Weinen, darunter klassische Merlot-Weine, die Bondola – eine autochthone Tessiner Rebsorte und ein Slow-Food-Presidio – sowie ausgewählte Weine, die im Barrique ausgebaut werden. Ergänzt wird das Angebot durch eigene Destillate, darunter Grappa, ein über zehn Jahre gereifter Whisky aus Gerste vom eigenen Gut und ein Gin, der mit im Tessin angebauter Yuzu verfeinert wird.

Die Cantina alla Maggia ist eng mit dem Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia verbunden. Auf rund 85 Hektar zwischen Ascona, Locarno und der Magadino-Ebene werden Reis, Getreide und verschiedene Maissorten angebaut. Dazu gehören der seit 1997 im Trockenanbau produzierte Loto-Risottoreis, Hartweizen für die Herstellung von Tessiner Pasta sowie weisser, roter und «Millo Corvo»-Mais.

Die Rohstoffe werden teilweise gemeinsam mit lokalen Partnern zu hochwertigen Lebensmitteln verarbeitet. Die einzelnen Produktionsschritte werden sorgfältig begleitet, mit dem Ziel, lokale Produkte von hoher Qualität entstehen zu lassen.

Die Cantina alla Maggia ist damit weit mehr als ein Weingut: Sie verbindet Weinbau, Landwirtschaft und Genuss und steht für eine lange Geschichte, die 1930 begann und bis heute mit Leidenschaft und Verantwortung für die Region weitergeführt wird.

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 bewirtschaftt. 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.