



Ticino DOC

# Il Castagneto 2023 Cantina alla Maggia

**CHF 33.00**

 75cl  
 13%  
 Tessin  
 Chardonnay  
**AN** 15307523

## Vinifikation

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 kiesig-steinigen 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.

## Degustationsnotiz Nase

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.

## Degustationsnotiz Gaumen

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.

## Passt 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.



VALENTIN  
WINE



## Il Castagneto 2023 Cantina alla Maggia

### 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 teilt. 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.