

VALENTIN WINE

Ticino DOC

Barbarossa Riserva 2021 Cantina alla Maggia

CHF 25.00

- 75cl
- 13%
- Tessin
- Merlot
- AN 11667521

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

Degustationsnotiz Gaumen
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.



Barbarossa Riserva 2021 Cantina alla Maggia

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 Landwirtschaftsbet rieb 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 du rch 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 Trock enanbau 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 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 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.