

2025

# Expériences, visites et dégustations



CANTINA ALLA  
MAGGIA  
ASCONA



TERRENI ALLA  
MAGGIA  
ASCONA

## Qui sommes-nous

Le domaine viticole tessinois **Cantina alla Maggia** trouve ses racines dans l'exploitation agricole Terreni alla Maggia, fondée en 1930. Sur 11,5 hectares de vignobles, Cantina alla Maggia produit une sélection représentative de vins. La gamme s'étend du Merlot à la Bondola, cépage autochtone du Tessin, jusqu'aux vins haut de gamme élevés en barrique. Les produits incluent également trois types de grappa, un excellent gin au yuzu et un whisky.

Pionnière dans la culture du riz en Suisse, **Terreni alla Maggia** est une exploitation agricole remarquable pour son innovation et la grande qualité de ses produits. Outre le riz pour risotto de la variété « Loto », l'exploitation produit trois variétés de maïs pour polenta ainsi que du blé dur, utilisé pour la seule pâte produite à 100 % avec des matières premières tessinoises.

Tous les produits sont en vente dans la boutique d'Ascona, l'**Enoteca Alimentare**, où sont également organisées des visites, des dégustations et des événements.



## Visites et dégustations

### 4 verres

- quatre vins
- fromage tessinois d'alpage
- salametto et pain local

à partir de 10 personnes: CHF 38.- p.p.

### 5 verres

- cinq vins premium
- plateau tessinois avec fromage et charcuterie
- variété de pain tessinois

jusqu'à 3 personnes: CHF 200.- total

jusqu'à 6 personnes: CHF 320.- total

jusqu'à 9 personnes: CHF 470.- total

de 10 personnes: CHF 48.- p.p.

## Conditions

Maximum 28 participants, uniquement sur réservation préalable dans les 7 jours précédant la visite.

Si des clients rencontrent des difficultés de mobilité, nous vous prions de nous en informer à l'avance afin de garantir une visite agréable pour tous les invités.

## Visites et dégustations avec risotto

### 4 verres avec risotto

- quatre vins
- fromage tessinois d'alpage
- salametto et pain local
- risotto aux champignons avec notre riz Loto

de 15 personnes: CHF 75.- p.p.

### 5 verres avec risotto

- cinq vins premium
- plateau tessinois avec fromage et charcuterie
- variété de pain tessinois
- risotto aux champignons avec notre riz Loto

de 15 personnes: CHF 85.- p.p.

## Conditions

Maximum 30 participants, uniquement sur réservation préalable dans les 15 jours précédant la visite.

Le prix ne comprend pas les vins consommés pendant le service de risotto. Supplément pour le soir: CHF 800.-

Si des clients rencontrent des difficultés de mobilité, nous vous prions de nous en informer à l'avance afin de garantir une visite agréable pour tous les invités.

## L'harmonie entre le vin et la cuisine

Les amateurs de vin et de cuisine ne doivent pas manquer cette dégustation : les vins de la Cantina alla Maggia sont associés de manière experte à des amuse-gueules préparés par le chef étoilé Mattias Roock.

### Ce qui est inclus

- Visite des champs et des vignobles de l'entreprise
- Dégustation de 6 vins
- Accompagnement de bouchées raffinées préparées avec des ingrédients authentiques par Mattias Roock, chef étoilé de la Locanda Barbarossa
- Dégustation de nos spiritueux accompagnés de chocolat de Chocolat Stella
- Accompagnement professionnel tout au long de la dégustation par Antonio Pischedda, sommelier et responsable de l'Enoteca Alimentare.

### Durée

Ca. 2h30

### Prix

CHF 110.- par personne

Un minimum de 8 et un maximum de 15 participants est requis.

### Conditions

Disponibilité : du lundi au vendredi à 15h30

Réservation : dans les 10 jours

Les variations de finger food ne sont pas possibles.

[- EN SAVOIR PLUS](#)



## L'alchimie du goût

Devenez œnologue d'un jour et composez votre cuvée : dégustez, combinez et expérimentez jusqu'à obtenir votre assemblage parfait.

### Ce qui est inclus

- Visite des champs et des vignobles de l'entreprise, ainsi que de notre cave à barriques
- Tous les vins et le matériel pour créer votre propre cuvée
- Accompagnement professionnel tout au long de l'activité
- Déjeuner ou dîner dans la salle Merlot, avec charcuterie et fromage, risotto Terreni alla Maggia, dessert, eau et café
- Livraison d'une bouteille de votre propre cuvée dans la semaine suivant l'événement
- Location et préparation de la salle

### Durée

Ca. 4h30

### Prix

CHF 260.- par personne

Un minimum de 12 et un maximum de 25 participants est requis.

### Conditions

Disponibilité : du lundi au vendredi sur demande, selon disponibilité.

[- EN SAVOIR PLUS](#)



## Réunions au vert et visites d'entreprise

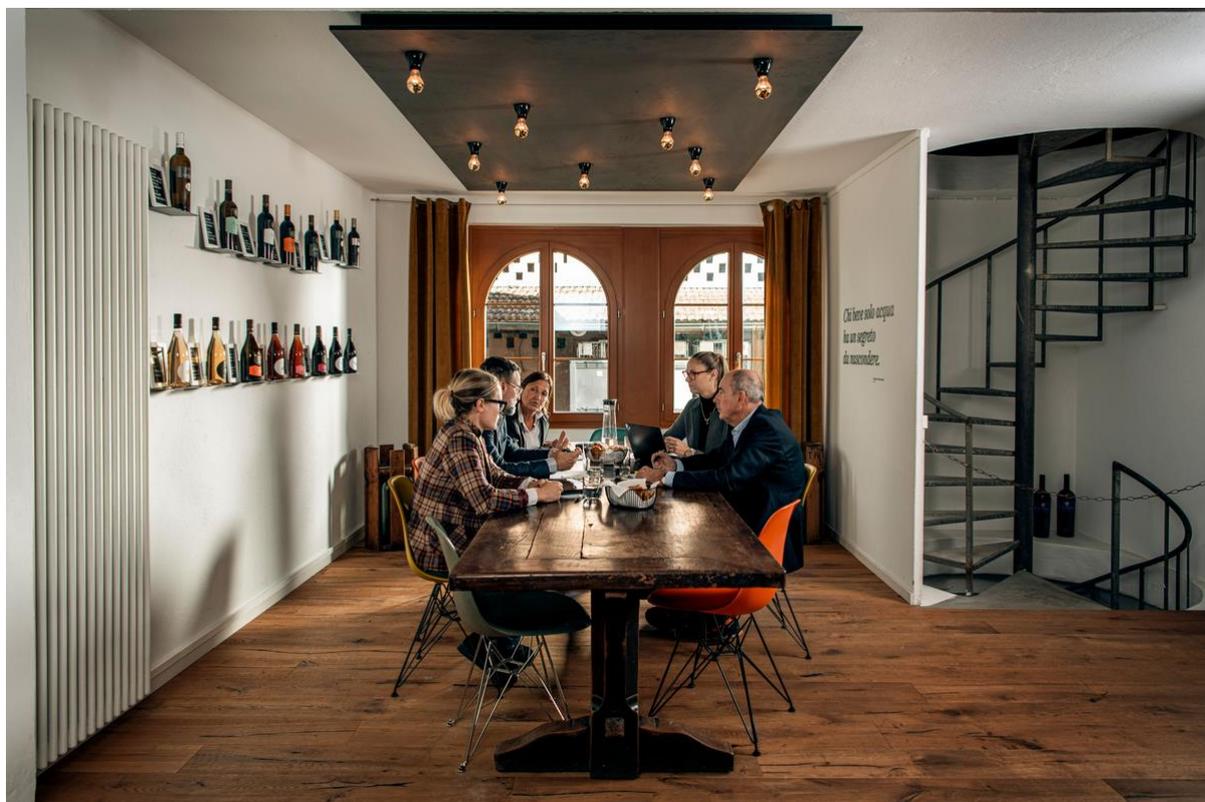
Notre Sala Merlot est équipée de tout ce dont vous avez besoin pour vos réunions. Vous y trouverez un espace privé, entouré du paysage idyllique de nos vignobles, dans lequel vous pourrez discuter de nouvelles stratégies ou vous inspirer de nouveaux projets.

### Ce qui est inclus

- Installation
- Technique de base (beamer et flipchart)
- Bloc-notes et stylos
- Sur demande: snacks et boissons

### Prix

Journée	CHF 450.-
Demi-journée	CHF 300.-
1 à 2 heures	CHF 150.-



## Cadeaux pour vos clients ou vos employés

Si vous cherchez le cadeau idéal pour vos employés, vos clients les plus fidèles ou les participants à un événement, nous serons heureux de vous offrir un cadeau local, personnalisable pour toutes les gammes de prix.

## Réservations, visites personnalisées et informations

Pour des réservations, plus d'informations ou un service plus personnalisé, contactez-nous et nous serons heureux de vous proposer une visite sur mesure.

### Cantina alla Maggia & Terreni alla Maggia

Via Muraccio 111

6612 Ascona (TI), Svizzera

[info@cantinaallamaggia.ch](mailto:info@cantinaallamaggia.ch)

+41 91 792 33 11

[cantinaallamaggia.ch](http://cantinaallamaggia.ch)

