

2025

# Esperienze, visite e degustazioni



CANTINA ALLA  
MAGGIA  
ASCONA



TERRENI ALLA  
MAGGIA  
ASCONA

## Chi siamo

L'azienda vitivinicola ticinese **Cantina alla Maggia** nasce dalle radici dell'azienda agricola Terreni alla Maggia, fondata nel 1930. Su 11,5 ettari di vigneti, Cantina alla Maggia produce una selezione rappresentativa di vini. La gamma spazia dal Merlot alla Bondola, vitigno autoctono del Ticino, fino ai vini di punta che maturano in barrique. I prodotti comprendono anche tre tipi di grappa, un eccellente gin allo yuzu e un whisky.

Pioniere della coltivazione del riso in Svizzera, **Terreni alla Maggia** è un'azienda agricola che colpisce per l'innovazione e l'alta qualità dei suoi prodotti. Oltre al riso per risotti della varietà "Loto", vengono prodotti tre varietà diverse dimais per polenta e grano duro per l'unica pasta prodotta al 100% con materie prime ticinesi.

Tutti i prodotti sono venduti nel negozio di Ascona, l'**Enoteca Alimentare**, dove vengono anche organizzate visite, degustazioni ed eventi.



## Le nostre visite con degustazione

### 4 calici

- quattro vini
- formaggio ticinese dell'Alpe
- salametto e pane locale

da 10 persone: CHF 38.- p.p.

### 5 calici

- cinque vini premium
- tagliere con formaggi e salumi
- varietà di pane locale

fino a 3 persone: CHF 200.- totali

fino a 6 persone: CHF 320.- totali

fino a 9 persone: CHF 470.- totali

da 10 persone: CHF 48.- p.p.

## Condizioni

Massimo 28 partecipanti, solo su prenotazione entro 7 giorni dalla visita.

Qualora vi fossero clienti con difficoltà motorie, vi invitiamo a comunicarcelo in anticipo, così da poter assicurare a tutti gli ospiti un'esperienza piacevole.

## Le nostre visite con degustazione e risotto

### 4 calici con risotto

- quattro vini
- formaggio ticinese dell'Alpe
- salametto e pane locale
- risotto ai funghi con riso "loto" di nostra produzione

da 15 persone: CHF 75.- p.p.

### 5 calici con risotto

- cinque vini premium
- tagliere con formaggi e salumi
- varietà di pane locale
- risotto ai funghi con riso "loto" di nostra produzione

da 15 persone: CHF 85.- p.p.

## Condizioni

Massimo 30 partecipanti, solo su prenotazione entro 15 giorni dalla visita.

Il prezzo non include i vini consumati durante il servizio del risotto.

Supplemento fascia oraria serale: CHF 800.-.

Qualora vi fossero clienti con difficoltà motorie, vi invitiamo a comunicarcelo in anticipo, così da poter assicurare a tutti gli ospiti un'esperienza piacevole.

# L'armonia tra vino e cibo

Gli appassionati di vino e cibo non possono perdere questa degustazione: i vini della Cantina alla Maggia sono sapientemente abbinati a finger food preparati dallo Chef stellato Mattias Roock.

## Cosa è incluso

- Visita dei campi e vigneti dell'azienda
- Degustazione di 6 vini
- Abbinamento di raffinati finger food preparati con ingredienti genuini da Mattias Roock, Chef stellato della Locanda Barbarossa
- Degustazione dei nostri distillati in abbinamento a cioccolato di Chocolat Stella
- Accompagnamento professionale durante tutta la degustazione da parte di Antonio Pischetta, Sommelier e responsabile dell'Enoteca Alimentare

## Durata

Ca. 2h30

## Prezzo

CHF 110.- per persona

È richiesto un minimo di 8 e un massimo di 15 partecipanti.

## Condizioni

Disponibilità: dal lunedì al venerdì alle 15:30.

Prenotazione: entro 10 giorni.

Variazioni ai finger food non sono possibili.

[- MAGGIORI INFORMAZIONI](#)



## L'alchimia del gusto

Diventate enologi per un giorno e componete la vostra cuvée: degustate, combinate e sperimentate fino a creare il vostro assemblaggio perfetto.

### Cosa è incluso

- Visita dei campi e vigneti dell'azienda, così come della nostra barricaia
- Tutti i vini e i materiali per la creazione della propria cuvée
- L'accompagnamento professionale durante tutto il tempo dell'attività
- Pranzo o cena in Sala Merlot, con affettati e formaggi, risotto Terreni alla Maggia, dessert, acqua e caffè
- Una bottiglia della propria cuvée consegnata entro una settimana dall'evento
- Affitto e preparazione della sala

### Durata

Ca. 4h30

### Prezzo

CHF 260.- per persona

È richiesto un minimo di 12 e un massimo di 25 partecipanti.

### Condizioni

Disponibilità: dal lunedì al venerdì su richiesta, a seconda della disponibilità

[- MAGGIORI INFORMAZIONI](#)



## Meetings nel verde e visite aziendali

La nostra Sala Merlot è dotata di tutto il necessario per le vostre riunioni. Troverete uno spazio privato, circondato dal paesaggio idilliaco dei nostri vigneti, nel quale discutere di nuove strategie o ispirarvi per nuovi progetti.

### Cosa è incluso

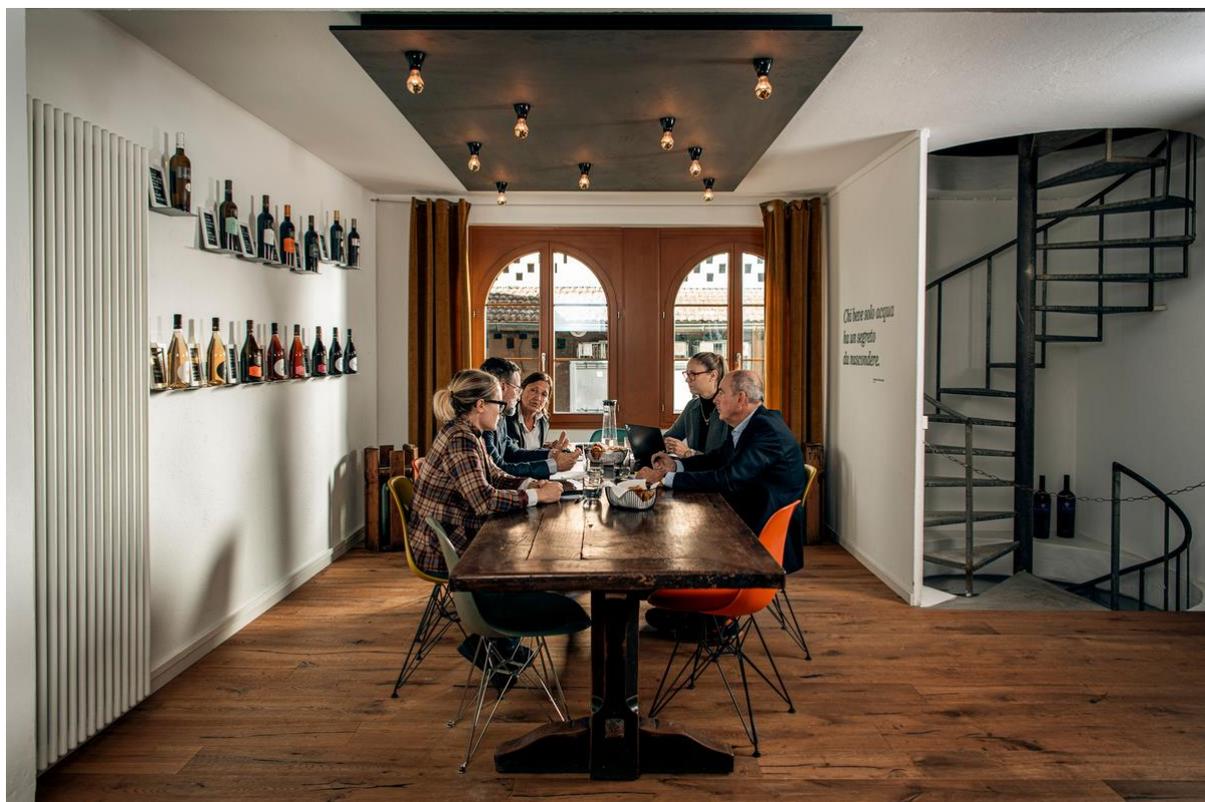
- Set-up
- Tecnica di base (beamer e flipchart)
- Bloc-notes e penne
- Su richiesta: snack e bevande

### Prezzo

Affitto giornaliero      CHF 450.-

Mezza giornata          CHF 300.-

Da 1 a 2 ore              CHF 150.-



## Regali e give away

Se state cercando il regalo perfetto per i vostri dipendenti, i clienti più affezionati o i partecipanti a un evento, saremo felici di offrirvi un dono locale, personalizzabile per ogni fascia di prezzo.

## Prenotazioni, visite personalizzate e informazioni

Per prenotazioni, maggiori informazioni oppure un servizio più personalizzato, ci contatti e saremo lieti di offrire una visita su misura.

### 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)

