CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Ascona riserva

Merlot Ticino DOC Riserva

Es ist der einzige echte Ascona-Wein: die Frucht der ersten Reihen von Rebstöcken, die vor vierzig Jahren auf unserem Weingut gepflanzt wurden. Die zweijährige Reifung in Barriques verstärkt die Verbindung mit dem Mikroklima des Lago Maggiore und dem mineralischen Boden, der das Ergebnis der tausendjährigen Arbeit des Flusses Maggia ist.

Weinlage	Ascona
Exposition und Breitengrad	Süd-Ost, 200 müM
Alter der Rebstöcke	40 Jahre
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit- und Gneisgestein
Pflanzdichte	4‘600 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro m2	600g
Anbausystem	Einfacher Guyot (Einzelbogen)

Wie es aussieht

Intensives und brillantes Granat

Aromen

Fein, elegant und sehr komplex. Fruchtige Noten von Sauerkirsche und Cassis. Würzige Noten von Zimt und schwarzem Pfeffer, bitterem Kakao. Balsamischer Hintergrund.

Geschmack

Vollmundig und strukturiert. Das Tannin ist samtig und umarmt perfekt die Weichheit des Geschmackes. Sehr anhaltender und harmonischer Abgang.

Was passt dazu

Gebackener Terreni alla Maggia-Reis mit Auberginen und Tessiner Käsegratin, Lasagne mit Auberginen und Lammragout, Chateaubriand mit Sauce Béarnaise

Awards

- Concours Mondial de Bruxelles: Gold
- Decanter UK: Platinum

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch