



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 lange 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.

Rebsorte	Merlot
Weinbergslage	Ascona, Locarno, Maggia Delta
Alter der Reben	30-40 Jahre
Boden	sandig-lehmig, aus Granit und Gneis
Pflanzdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon mit Sporen
Ertrag pro m2	500 g
Weinausbau	30 Monate Reifung in neuen Barriques und mindestens 6 Monate in der Flasche
Aufbewahrung	2025-2032
Beschreibung des Jahrgangs	Der Winter und das Frühjahr waren durch ein mildes Klima mit wenig Regen gekennzeichnet. Der Sommer war heiß und trocken. Gute Traubenqualität, aber geringere Menge.
Vinifizierung	Gärung und Mazeration für etwa 3 Wochen in Stahltanks. Abstich und malolaktische Gärung in neuen Barrique-Fässern.

Wie es aussieht

Dunkel granatrot und glänzend an den Rändern.

Aromen

Eine Nase mit großer Finesse und Komplexität. Der fruchtige Teil bietet Noten von dehydrierten roten Früchten. Die Röstaromen sind gut integriert, kombiniert mit einem balsamischen Hintergrund von getrockneten Blumen, Orangenschalen und orientalischen Gewürznoten.

Geschmack

Bedeutsame Struktur und Tannin. Ein Wein von Klasse und großer Langlebigkeit. Trocken, elegant und mit ausgezeichneter Säureschulter. Geschmack harmonisch mit der Nase und lang anhaltend.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Was passt dazu

Gebackener Terreni alla Maggia-Reis mit Auberginen und Tessiner Käsegratin. Lasagne mit Auberginen und Lamragout. Chateaubriand mit Sauce Bénaise. Feine Fleischsorten, Wild, gute Käsesorten. Perfekt um das Abendessen ausklingen zu lassen.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch