



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Querceto Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Aus den Trauben unserer Merlot-Reben, die mindestens 30 Jahre alt sind, gewinnen wir jedes Jahr nur 9.000 Flaschen. Die lange Reifung in neuen Barriques verleiht dem Wein eine überraschende Finesse, aber auch die Fähigkeit, sich mit der Zeit zu entwickeln und würzige Aromen zu integrieren.

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 m ²	700 g
Weinausbau	30 Monate Reifung in neuen Barriques und mindestens 6 Monate in der Flasche. 5% des Weins wird in amerikanischen Barriques ausgebaut.
Aufbewahrung	2025-2030
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

Intensives Granatrot.

Aromen

Intensiv blumig mit Anklängen von Beeren und reifen Kirschen. Ein Hauch von Vanille verleiht ihm Anmut und Eleganz. Pfeffrige und rhabarberartige Untertöne machen ihn einzigartig.

Geschmack

Ausgewogen und trinkreif. Tannin gut präsent und seidig. Schluck
strukturiert aber geschmeidig. Würzige und frische Noten verleihen einen angenehm persistenten Abgang.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Was passt dazu

Vielseitig und für die ganze Mahlzeit geeignet. Tournedos vom Rind mit Gänseleberschnitzel und schwarzer Polenta als Beilage, gebackenes Gemüse mit Portweinsauce. Pizzoccheri aus dem Tessin. Rinderfilet.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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