

Il Querceto Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Aus den Trauben unserer Merlot-Reben, die mindestens 30 Jahre alt sind, gewinnen wir jedes Jahr nur 4.000 Flaschen. Die lange Reifung bis 24 Monate in neuen Barriques verleiht dem Wein eine überraschende Finesse, aber auch die Fähigkeit, sich mit der Zeit zu entwickeln und würzige Aromen zu integrieren.

Jahrgang	2021
Rebsorte	Merlot
Serviertemperatur	18-20°C
Lage des Weinbergs	Ascona, Locarno, Maggia Delta
Alter der Reben	30-40 Jahre
Boden	Sandig-lehmig, aus Granit und Gneis
Bepflanzungsdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon mit Sporen
Ertrag pro m2	700 g
Alkoholgehalt	13.5 % vol.

Wie es aussieht

Tiefes Granatrot mit rubinroten Reflexen

Aromen

Hohe aromatische Intensität, auch im unbewegten Glas. Zunächst zeigen sich frische rote und schwarze Früchte wie Himbeere und Brombeere. Darauf folgen Röstaromen und süße Würze, begleitet von einer eleganten floralen Note. Ein pfeffriger und lakritzartiger Hintergrund macht den Wein besonders faszinierend.

Geschmack

Ausgewogenheit, Weichheit und Komplexität, verbunden mit edlen Tanninen, lassen eine grosse Langlebigkeit erwarten. Die fruchtigen Noten aus der Nase begleiten den Gaumen in eine lange und einladende Persistenz.

Was passt dazu

Rindfleisch mit guter Reifung und Marmorierung, begleitet von einer Merlot-Reduktion. Kräftige Alpkäse mit mittlerer Reifung. Tessiner Pizzoccheri mit Wildsaucen.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Vinifikation

Gärung und Mazeration für etwa 3 Wochen inahltanks. Abstich und malolaktische Gärung in neuen Barrique-Fässern.

Ausbau

24 Monate Reifung in neuen Barriques und mindestens 6 Monate in der Flasche.

Jahrgang

Milder Winter und kühler Frühling. Heisser Sommer, aber mit einer guten Temperaturspanne zwischen Tag und Nacht.

Lagerung

2025-2032