

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.

Jahrgang	2021
Rebsorte	Merlot
Weinbergslage	Ascona
Alter der Reben	40 Jahre
Boden	sandig-lehmig, aus Granit und Gneis
Pflanzdichte	4.600 Rebstöcke pro Hektar
Anbausystem	Kordon mit Sporen
Ertrag pro m2	400 g
Alkoholgehalt	13.5 % vol.

Wie es aussieht

Klares, intensives Granatrot

Aromen

In der Nase ein ausgeprägt fruchtiger Auftakt mit Noten von Brombeeren, Erdbeeren und reifer Pflaume. Es folgen süße Gewürze und eine angenehme balsamische Note, anschließend Anklänge von Lakritz und süßem Tabak, mit einem pfeffrigen und leicht bitteren Kakaofinale.

Geschmack

Am Gaumen eine ausgeprägte, jedoch samtige Tanninstruktur, ausgezeichnete Länge und eine grosse Übereinstimmung mit den aromatischen Eindrücken.

Was passt dazu

Rindsbäckchen mit weisser Polenta Terreni alla Maggia, Auberginen-Parmigiana mit Lammragout, Churrasco mit leicht würzigen Saucen.

Vinifikation

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

Ausbau

30 Monate Reifung in neuen Barriques

Jahrgang

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

Lagerung

2026-2033