



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

# Il Querceto Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva

A partir des raisins de nos vignes de Merlot âgées d'au moins 30 ans, nous n'obtenons que neuf mille bouteilles par an. L'élevage en barriques neuves pendant 18 mois confère au vin une finesse étonnante, mais aussi la capacité d'évoluer dans le temps et d'intégrer des arômes épiciés.



Exposition et latitude du vignoble	Sud-Est, 200 mètres d'altitude
Âge des souches	30-40 ans
Sol	Sablonneux, en partie graveleux, dérivé de rochers granitiques, gneiss
Densité de plantation	4'600 plantes par hectare
Production par m2	700g
Système de culture	Cordon éperonné

## À quoi cela ressemble-t-il

Grenat d'intensité moyenne, reflets rubis

## Arômes

Grand et complexe. Les premières notes de groseille et de fraises des bois se transforment en muscade, tabac à pipe et notes de réglisse douce

## Le goût

Sec et enveloppant. Texture tannique bien présente et jamais intrusive. Bonne structure et excellente buvabilité et persistance

## Ce qui va avec

Pizzoccheri tessinois, tournedos de boeuf avec tranche de foie gras et accompagnement de polenta noire et légumes cuits au four avec sauce au porto

## Awards

- Decanter UK: Silver
- Mondial du Merlot & Assemblage Silver