



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Ascona Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva

C'est le seul vrai vin d'Ascona : le fruit des premières rangées de vignes plantées sur notre domaine, il y a quarante ans. La maturation de deux ans en barriques renforce le lien avec le microclimat du lac Majeur et le sol minéral, résultat du travail millénaire du fleuve Maggia.



Cépage	Merlot
Situation du vignoble	Ascona, Locarno, Delta de la Maggia
Âge des vignes	30-40 ans
Sol	Sablo-limoneux d'origine granitique et gneissique
Densité de plantation	4 600 pieds par hectare
Système de culture	Cordon spiralé
Production par m2	500g
Vieillessement	30 mois en barriques de premier passage et au moins 6 mois en bouteille
Conservation	2025-2032
Description du millésime	L'hiver et le printemps ont été marqués par un climat doux et peu pluvieux. L'été a été chaud et sec. Bonne qualité du raisin, mais quantité moindre.
Vinification	Fermentation et macération pendant environ 3 semaines dans des cuves en acier. Soutirage et fermentation malolactique en barriques neuves.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat foncé et brillant sur les bords.

Arômes

Nez d'une grande finesse et complexité. La partie fruitée offre des notes de fruits rouges déshydratés. Le toast est léger et bien intégré, associé à un fond balsamique de fleurs séchées, d'écorces d'orange et de notes épicées orientales.

Le goût

Structure et tanins importants. Un vin de classe et de grande longévité. Sec, élégant et d'une excellente acidité. Harmonieux au nez et très persistant.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Ce qui va avec

Riz Terreni alla Maggia cuit au four avec aubergines et gratin de fromage tessinois. Lasagnes aux aubergines et ragoût d'agneau. Chateaubriand à la sauce bernoise. Viandes fines, gibier, grands fromages. Parfait pour accompagner un repas après le dîner.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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