

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 30 mois confère au vin une finesse étonnante, mais aussi la capacité d'évoluer dans le temps et d'intégrer des arômes épicés.

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
Vieillessement	30 mois de vieillissement en barriques de premier passage et au moins 6 mois en bouteille. Environ 5 % du vin est élevé en barriques américaines.
Conservation	2025-2030
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 intense.

Arômes

Intensément floral avec des notes de baies et de cerises mûres. Des touches de vanille lui donnent de l'agrément et de l'élégance. Des notes poivrées et de rhubarbe le rendent unique.

Le goût

Équilibré et prêt à boire. Tannins bien présents et soyeux. Gorgée structurée mais souple. Des notes salées et fraîches donnent une agréable persistance.



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Ce qui va avec

Polyvalent et pour tout le repas. Tournedos de boeuf avec escalope de foie gras et polenta noire en accompagnement, légumes cuits au four avec sauce au porto. Pizzoccheri du Tessin. Filet de boeuf.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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