

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.

Millésime	2021
Cépage	Merlot
Situation du vignoble	Ascona
Âge des vignes	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	400g
Grade alcoolique	13,5 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rouge grenat limpide et intense.

Arômes

Au nez, une première impression très fruitée de mûres, de fraises et de prune mûre. Elle évolue vers des épices douces et une agréable note balsamique, suivies de nuances de réglisse et de tabac doux, avec une finale poivrée et de cacao amer.

Le goût

En bouche, une présence tannique importante mais veloutée, une excellente persistance gustative et une grande correspondance avec les sensations olfactives.

Ce qui va avec

Joue de boeuf avec polenta blanche Terreni alla Maggia, parmigiana d'aubergines avec ragù d'agneau, churrasco avec sauces légèrement épicées.

Vinification

Fermentation et macération pendant environ 3 semaines dans des cuves en acier. Soutirage et fermentation malolactique en barriques neuves.

Élevage

30 mois de vieillissement en barriques de premier passage.

Millésime

Hiver doux et printemps frais. Été chaud mais avec une bonne amplitude thermique entre le jour et la nuit.

Conservation

2026-2033