



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Whisky Ascona Single Malt

Respect de la tradition et désir d'expérimentation : voilà ce que l'on trouve dans ce produit fabriqué à partir de pur malt d'orge cultivé à Ascona. Il doit sa couleur ambrée et ses parfums vanillés et fruités à un vieillissement d'au moins 12 ans dans de vieux fûts de xérès et de porto.



Typologie	Whisky single malt
Quantité	50cl 5cl
Teneur en alcool	43% vol.
Matière première	Pur malt d'orge d'Ascona
Affinage	Pendant 12 ans dans des ex-fûts de sherry et de porto de 500 l à la Cantina alla Maggia
Production	La fermentation et la distillation du malt sont assurées par la brasserie Locher à Appenzell
Il est intéressant de savoir	En 2008, nous avons été les premiers au Tessin à produire un whisky single malt

Arômes

Arôme typique, profond et vanillé avec des notes fruitées, dattes et figues sèches.

Le goût

Saveur ronde avec une persistance longue, douce, agréable et enveloppante.