



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Il Querceto Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



Dai grappoli delle nostre vigne Merlot di almeno 30 anni ricaviamo ogni anno solo novemila bottiglie. L'affinamento in barrique nuove, per 18 mesi, conferisce al vino sorprendente finezza, ma anche la capacità di evolvere nel tempo e di integrare aromi speziati

Collocazione dei vigneti	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Esposizione vigneti e latitudine	Sud-Est, 200mslm
Età dei ceppi	30-40 anni
Suolo	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità d'impianto	4'600 ceppi per ettaro
Produzione per m2	700g
Sistema di coltivazione	Cordone speronato

Come appare

Granato di media intensità, riflessi rubino

Aromi

Ampio e complesso. Iniziali note di ribes rosso e fragoline di bosco virano su noce moscata, tabacco da pipa e cenni di liquirizia dolce

Sapore

Secco e avvolgente. Trama tannica ben presente e mai invadente. Buona struttura e ottima bevibilità e persistenza

Con cosa si abbina

Tournedos di manzo con scaloppa di foie gras e contorno di polenta nera e verdure al forno con salsa al porto.
Pizzoccheri ticinesi.
Filetto di manzo.

Awards

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