



CANTINA ALLA MAGGIA
ASCONA

Ascona riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



È l'unico vero vino di Ascona: il frutto dei primi filari di vigna piantati nella nostra tenuta, quarant'anni fa. La maturazione per due anni in barrique esalta il legame con il microclima del Lago Maggiore e con il suolo minerale, risultato del lavoro millenario del fiume Maggia.

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

Come appare

Granato intenso e brillante

Aromi

Fine, elegante e molto complesso. Note fruttate di marasca e cassis. Cenni speziati di cannella e pepe nero, cacao amaro e sfondo balsamico.

Sapore

Corposo e strutturato. Il tannino è vellutato e abbraccia perfettamente la morbidezza del sorso. Finale molto persistente e armonico con l'olfatto.

Con cosa si abbina

Riso Terreni alla Maggia al forno con melanzane e formagella ticinese gratinata
Lasagna di melanzane e ragù di agnello
Chateaubriand con salsa Béarnaise

Awards

- Concours Mondial de Bruxelles: Gold
- Decanter UK: Platinum