



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 30 mesi, conferisce al vino sorprendente finezza, ma anche la capacità di evolvere nel tempo e di integrare aromi speziati.

Vitigno	Merlot
Collocazione del vigneto	Ascona, Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	30-40 anni
Suolo	Sabbioso-limoso di origine granitica e gneiss
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Cordone speronato
Produzione per m2	700 g
Affinamento	30 mesi in barrique nuove e almeno 6 mesi in bottiglia. Circa il 5% del vino viene affinato in barrique americane.
Conservazione	2025-2030
Descrizione annata	Un clima mite e poco piovoso ha caratterizzato il periodo invernale e primaverile. L'estate è stata calda e asciutta. Buona qualità delle uve, ma quantità inferiore.
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per circa 3 settimane in vasche d'acciaio. Svinatura e fermentazione malolattica in barrique nuove.

## Come appare

Rosso granato intenso.

## Aromi

Intensamente floreale con richiami di frutti di bosco e ciliegia matura. Tocchi vanigliati donano piacevolezza ed eleganza. Sottofondo pepato e di rabarbaro lo rendono unico.

## Sapore

Equilibrato e pronto da bere. Tannino ben presente e setoso. Sorso strutturato ma agile. Richiami sapidi e freschi donano una piacevole persistenza.



CANTINA ALLA MAGGIA  
ASCONA

## Con cosa si abbina

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

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)