

Ascona Riserva

Merlot Ticino DOC Riserva



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

Annata	2021
Vitigno	Merlot
Collocazione del vigneto	Ascona
Età dei ceppi	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	400 g
Grado alcolico	13.5 % vol.

Come appare

Granato limpido e intenso

Aromi

Un primo impatto olfattivo molto fruttato di more e fragole, prugna matura. Segue su spezie dolci e una piacevole balsamicità, poi note di liquirizia e tabacco dolce, con un finale pepato e di cacao amaro.

Sapore

Presenza tannica importante ma vellutata, eccellente persistenza gustolfattiva, grande corrispondenza con le sensazioni olfattive

Con cosa si abbina

Guancetta di manzo con polenta bianca Terreni alla Maggia, Parmigiana di melanzane con ragu di agnello, Churrasco con salse leggermente speziate.

Vinificazione

Fermentazione e macerazione per circa 3 settimane in vasche d'acciaio. Svinatura e fermentazione malolattica in barrique nuove.



CANTINA^{ALLA}MAGGIA
ASCONA

Affinamento

30 mesi di affinamento in barrique nuove

Annata

Inverno mite e primavera fresca. Estate calda ma con buona escursione termica tra il giorno e la notte.

Conservazione

2026-2033

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch