



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Whisky Ascona Single Malt



Rispetto per la tradizione e voglia di sperimentare: è ciò che si ritrova in questo prodotto che nasce da puro malto d'orzo coltivato ad Ascona. Deve il suo colore ambrato, e i sentori vanigliati e fruttati, all'affinamento di almeno 12 anni in vecchie botti da sherry e da porto.

Tipologia	Whisky single malt
Quantità	50cl 5cl
Gradazione alcolica	43% vol.
Materia prima	Puro malto d'orzo di Ascona
Affinamento	Per 12 anni in botti di ex-sherry e vino porto da 500 litri nella Cantina alla Maggia
Produzione	La fermentazione e la distillazione del malto vengono effettuate dal birrifico Locher di Appenzello
Interessante da sapere	Nel 2008 siamo stati i primi in Ticino a produrre un whisky single malt

Aromi

Profumo tipico, profondo e vanigliato con note fruttate, datteri e fichi secchi.

Sapore

Sapore rotondo con una persistenza lunga, morbida, gradevole ed avvolgente.