



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	IL QUERCETO 2017
Bezeichnung:	Ticino DOC Merlot Barrique
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten:	100% Merlot Auslese
Weinlage:	Ascona, Locarno, Maggia-Delta, Bergfuss von Gordola und Umgebung
Boden:	sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte:	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Kordon-Erziehung
Ertrag pro m ² :	700 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand bei hohem Reifegrad, Vinifizierung im Stahltank bei 28°C, mit langer Maischegärung (ca. 15 Tage), danach malolaktische Gärung und Verfeinerung in neuen französischen Eichen-Barriques während 20 Monaten
Weinmerkmale	
Farbe:	Rubinrot, brillant
Bouquet:	intensiv, würzige Noten von Vanille, Zimt und Kakao und gut verschmolzen mit den fruchtigen Noten von kleinen roten Früchten und Marmelade
Geschmack:	elegant, fein und umhüllend am Gaumen, körperreich, anhaltend und ausgewogen
Weitere Merkmale	
Lagerfähigkeit:	8-10 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	elegante französische und italienische Küche
Alkoholgehalt:	13.5°
Serviertemperatur:	18-20° C

