



## PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	Ascona Riserva 2017
Bezeichnung:	Merlot Ticino DOC Barrique
Produzent:	Terreni alla Maggia SA – 6612 Ascona
Rebsorte:	100% Merlot Auslese
Weinlage:	Ascona
Boden:	sandig, lehmig-steinig aus Granit und Gneiss entstanden
Anbaudichte:	4'600 Stöcke pro Hektare
Anbausystem:	Kordon-Erziehung
Ertrag pro m <sup>2</sup> :	600 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand bei hohem Reifegrad 95oe, traditionelle Vinifizierung mit langer Maischgärung (15/20 Tage) in Stahlktank, danach erfolgt die malolaktische Gärung und die Verfeinerung in neuen französischen Barriques während 24 Monaten.

## WEINMERKMALE

Farbe:	Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen
Bouquet:	Intensiv und komplex, mit Vanillen gewürz-, kakao- und geröstete Aromen, Waldbeeren und Marmelade
Geschmack:	Fein und elegant, würzige Noten gut mit fruchtigen Düften gemischt, reife Tannine, anhaltend, einhüllend und ausgewogen.

## WEITERE MERKMALE

Lagerfähigkeit:	10-15 Jahre ab Traubenernte
Geeignet zu:	gehobene französische und italienische Küche
Alkoholgehalt:	13.5°
Serviertemperatur:	18-20° C

