



PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	IL QUERCETO 2018
Bezeichnung:	Ticino DOC Merlot Barrique
Produzent:	TERRENI ALLA MAGGIA SA – 6612 ASCONA
Rebsorten:	100% Merlot Auslese
Weinlage:	Ascona, Locarno, Maggia-Delta
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 um die vierte Septemberwoche, Vinifizierung imahltank bei 30°C, mit langer Maischegärung mit dem Trester (ca. 21 Tage), danach malolaktische Gärung und Verfeinerung in neuen französischen Eichen-Barriques während 18 Monaten

WEINMERKMALE

Farbe:	Rubinrot, brillant
Bouquet:	intensiv, würzige Noten von Vanille, getoastet und Kakao und gut verschmolzen mit den fruchtigen Noten von kleinen roten Früchten und Marmelade
Geschmack:	elegant, fein und umhüllend am Gaumen, reife Tannine, 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

