



ASCONA RISERVA, 2019

Merlot Ticino DOC Barrique Riserva

<i>Vitigno</i>	Merlot 100%
<i>Collocazione dei vigneti</i>	Ascona
<i>Esposizione vigneti e latitudine</i>	Sud-Est, 200mslm
<i>Età dei ceppi</i>	40 anni
<i>Suolo</i>	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
<i>Densità d'impianto</i>	4'600 ceppi per ettaro
<i>Produzione per m²</i>	600g
<i>Sistema di coltivazione</i>	Cordone speronato
<i>Vinificazione</i>	Macerazione: 3 settimane sulle bucce in vasche acciaio Svinatura e fermentazione malolattica in barrique di primo passaggio (rovere francese e 5% rovere americano) Affinamento: minimo 24 mesi in barrique e minimo 6 mesi in bottiglia
<i>Descrizione annata 2019</i>	Inverno abbastanza freddo (con neve fino in pianura). Primavera medio-calda con buona piovosità. Estate molto fresca, mai eccessivamente calda. Vendemmia a metà ottobre (1-2 settimana)



Granato intenso e brillante



Fine, elegante e molto complesso. Note fruttate di marasca e cassis. Cenni speziati di cannella e pepe nero, cacao amaro e sfondo balsamico.



Corposo e strutturato. Il tannino è vellutato e abbraccia perfettamente la morbidezza del sorso. Finale molto persistente e armonico con l'olfatto.



Lasagna di melanzane e ragù di agnello
Chateaubriand con salsa Béarnaise



18-20°



13.5°

<i>Conservazione</i>	10-15 anni dalla vendemmia	
<i>Formati e numero di bottiglie annuali</i>	37.5 cl: 380 bottiglie	
	75 cl: 4'000 bottiglie	
	150 cl: 160 bottiglie	
<i>Premi e concorsi</i>	Decanter UK	Medaglia di Platino
	Concours Mondial Bruxelles	Medaglia d'oro
<i>Abbinamento con prodotto agricolo Terreni alla Maggia</i>	Riso al forno con melanzane e formagella ticinese gratinata	
<i>Categorie di abbinamento</i>	Primi piatti vegetariani e di terra elaborati, carni rosse magre e selvaggina da pelo	