



## PRODUKTIONSKARTE

Name des Weins:	ASCONA RISERVA 2018
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 m2:	600 g
Vinifizierung:	Traubenlese von Hand bei hohem Reifegrad 100oe Ende September, traditionelle Vinifizierung mit langer Maischgärung mit dem Trester (3 Wochen) 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, in denen die fruchtigen Noten kleiner roter Früchte hervorstechen, Kirsche und Marmelade gut verschmolzen mit Vanillen gewürz-, kakao- und gerösteten Aromen
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

