



FICHE TECHNIQUE

Nom du vin:	Ascona Riserva 2018
Dénomination:	Merlot Ticino DOC Barrique
Producteur:	Terreni Alla Maggia Sa – 6612 Ascona
Cépage:	Merlot sélection 100%
Situation du vignoble:	Ascona
Type de sol:	sablonneux et sablo-limoneux, pierreux d'origine granitique, gneiss
Densité de plantation:	4'600 plantes par hectare
Système de culture:	Cordon éperonné
Production par m ² :	600 g
Vinification:	vendanges manuelles de raisins avec haute teneur en sucre 100oe à fin septembre, vinification traditionnelle à longue macération sur les marcs (3 semaines) en cuves inox, puis fermentation malolactique et vieillissement dans des barriques françaises neuves pendant 24 mois

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur:	rouge rubis profond avec reflets violacés
Parfum:	intense et complexe, dans lequel ressortent les notes fruités des petits fruits de sous-bois et confiture bien mélangés avec des notes épicées de vanille, cacao et toastés
Saveur:	fin et élégant, notes épicées bien mélangées avec les senteurs fruités, tannins mûrs, enveloppant et chaud avec une bonne persistance et équilibre.

AUTRES CARACTERISTIQUES

Conservation:	8-10 ans depuis la récolte
Approprié pour:	cuisine italienne et française de haut niveau
Teneur en alcool:	13,5°
Température de service:	18-20° C

