



## Ascona riserva 2017

Merlot Ticino DOC Barrique Magnum

<b>Tipo</b>	Vini rossi
<b>Classificazione</b>	Ticino DOC Merlot Riserva
<b>Maturazione</b>	24 mesi in barrique nuove e 6 mesi in bottiglia
<b>Contenuto</b>	150cl
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	10-15 anni dalla vendemmia
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20° C
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Merlot
<b>Articolo n.</b>	00001291

### Descrizione olfattiva

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

### Abbinamento

Riso Terreni alla Maggia al forno con melanzane e formagella ticinese gratinata  
Lasagna di melanzane e ragù di agnello  
Chateaubriand con salsa Béarnaise

### Descrizione gustativa

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

### Descrizione visiva

Granato intenso e brillante



## Vinificazione

Macerazione: 3 settimane sulle bucce in vasche acciaio<br>Svinatura e fermentazione malolattica in barrique di primo passaggio (rovere francese e 5% rovere americano)

## Vigneto

Collocazione dei vigneti	Ascona
Esposizione e latitudine	Sud-Est, 200mslm
Età dei ceppi	40 anni
Suolo	Sabbioso, in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità d'impianto	4'600 ceppi per ettaro
Produzione per m2	600g
Sistema di coltivazione	Guyot semplice