



## Ascona riserva 2017

Merlot Ticino DOC Barrique Magnum

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Ausbau</b>	24 Monate in neuen Fässern und 6 Monate in der Flasche
<b>Inhalt</b>	150cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Genussphase</b>	10-15 Jahre ab Traubenernte
<b>Ausschanktemperatur</b>	18-20° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot
<b>Artikel-Nr</b>	00001291

### Beschreibung Bouquet

Fein, elegant und sehr komplex. Fruchttige Noten von Sauerkirsche und Cassis. Würzige Noten von Zimt und schwarzem Pfeffer, bitterem Kakao. Balsamischer Hintergrund.

### Passt zu

Gebackener Terreni alla Maggia-Reis mit Auberginen und Tessiner Käsegratin, Lasagne mit Auberginen und Lammragout, Chateaubriand mit Sauce Béarnaise

### Degustationsnotizen

Vollmundig und strukturiert. Das Tannin ist samtig und umarmt perfekt die Weichheit des Geschmacks. Sehr anhaltender und harmonischer Abgang.

### Beschreibung Visuell

Intensives und brillantes Granat



## Vinifikation

Mazeration: 3 Wochen auf den Schalen in Stahltanks,  
Maischegärung und malolaktische Gärung in Barriques (französische Eiche und 5% amerikanische Eiche).

## Weinberg

Weinlage	Ascona
Exposition und Breitengrad	Süd-Ost, 200 müM
Alter der Rebstöcke	40 Jahre
Boden	sandig, teilweise kiesig, aus Granit- und Gneisgestein
Pflanzdichte	4'600 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro m <sup>2</sup>	600g
Anbausystem	Einfacher Guyot (Einzelbogen)