



SCHEMA DI PRODUZIONE

Nome:	ASCONA SINGLE MALT WHISKY
Coltivazione dell'orzo:	Azienda agricola Terreni alla Maggia SA – Ascona
Luogo di coltivazione:	Ascona – Ticino - Svizzera (CH)
Maltificazione:	Mälzerei Bilgram – Memmingen (D) maltificazione semplice, senza fumigazioni o tostature particolari
Fermentazione e distillazione del malto:	Brauerei Locher AG, Appenzell (CH)
Affinamento in botte:	negli stabili dell' Azienda agricola Terreni alla Maggia SA in barriques usate francesi di rovere da 225 litri e in botti di rovere da 500 l precedentemente usate per l'affinamento dello sherry
Affinatore:	Terreni alla Maggia SA - Ascona
Durata dell'affinamento:	almeno 6 anni
Additivi:	nessuno
Produzione annua:	1'600 bottiglie da 50 cl a 43% vol.
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	ambrato, limpido
Profumo:	tipico, profondo e vanigliato con note fruttate, datteri e fichi secchi
Sapore:	rotondo con una persistenza lunga, morbida, gradevole ed avvolgente

