Baiocco

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

Brivio

Baiocco

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2020

VITIGNO: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 8 - 12 giorni a 28-30°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° passaggio per oltre 10 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Intenso ed fruttato di buona complessità. Sentori di frutta a bacca rossa e liquirizia accompagnati da leggere note di torrefazione.

SAPORE: Attacco fresco e fruttato. Equilibrato e di buona struttura. Piacevole ed armonioso con un fine bocca persistente e minerale.

ABBINAMENTO: Paste, carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 °C

LONGEVITÀ: Il Baiocco 2020 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dell'estate 2022 e manterrà queste caratteristiche fino al 2027 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie, 150 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2020

REBSORTE: Merlot

WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode des Bordeaux. Gärung von 8 bis 12 Tagen an der Maische bei 28-30°C in Edelstahltanks. Die Reifung erfolgt über 10 Monate in zwei- bis dreijährigen Barriques.

ALKOHOLGEHALT:
13.5% Vol.

FARBE: Sattes Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv fruchtig und komplex. Mit Noten von roten Beeren, untermalt mit delikaten Lakritz Noten und Röstaromen.

GESCHMACK: Frisch und fruchtig, gut strukturiert. Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, herzhaften Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Baiocco 2020 ab Sommer 2022; bei optimaler Lagerung wird er bis 2027 und darüber hinaus großen Genuss bereiten.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2020

CÉPAGE: Merlot

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 8 - 12 jours à 28-30°C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème et 3ème année pendant plus que 10 mois.

TENEUR EN ALCOOL:
13.5% Vol.

ROBE: Rouge rubis intense.

NEZ: Intense, fruité et complexe. Senteurs de fruits à baies rouges, accompagnés de légers arômes de réglisse et de torréfaction.

BOUCHE: Fruité à l'attaque. Frais et agréable, de bonne structure. Un excellent équilibre, avec un final persistant.

METS RECOMMANDÉS:
Pâtes, viandes rouges et fromages assaisonnés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 °C

VIEILLISSEMENT: Le Baiocco 2020 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2022, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2027 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton; 150 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2020

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICATION: Vinified in the bordelaise style with a maceration period of 8 - 12 days at 28-30°C in stainless-steel tanks. 20% of the wine is aged for over 10 months in 2 or 3 year-old barriques.

ALCOHOL CONTENT:
13.5% Vol.

COLOR: Intense ruby red.

BOUQUET: Intense, fruity and complex. Smell of red berry fruits and liquorice, with delicate roasted tones.

PALATE: Fruity and fresh, a pleasant wine. Very good balance, long at the finish.

DINING CHOICES: Pasta dishes, red meats and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE:
16 °C

AGING: The Baiocco 2020 will reach its full expressive potential beginning in summer 2022, and will maintain its character through 2027 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150 l. in cartons of 6 bottles.