

*Contrada*

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT



*Brivio*

# Contrada

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT

ANNATA: 2025

JAHRGANG: 2025

MILLÉSIME: 2025

VINTAGE: 2025

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:  
Merlot

**VINIFICAZIONE:** Il mosto fiore bianco delle uve rosse Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspatura parziale e pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. Per mantenere la freschezza e la sapidità, il Contrada non subisce la fermentazione malolattica.

**WEINAUSBAU:** Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Abfließen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei 18 - 20 °C ausgegoren. Um dem sortentypischen Charakter höchsten Ausdruck zu ermöglichen, verzichten wir auf den biologischem Säureabbau.

**VINIFICATION:** On obtient le moût blanc du raisin rouge du Merlot grâce à un pressurage très doux des raisins entiers, non foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à une température de 18 - 20 °C. Dans le but de maintenir la fraîcheur et le côté minéral du « Contrada », nous n'effectuons pas la fermentation malolactique.

**VINIFICATION:** The first-run white must is obtained from red Merlot grapes by crushing and partial destemming and a very gentle subsequent pressing, and then fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20° C. In order to preserve its crisp varietal character the Contrada is not allowed to undergo malolactic fermentation.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
12.5% Vol.

**ALKOHOLGEHALT:**  
12.5% Vol.

**TENEUR EN ALCOOL:**  
12.5% Vol.

**ALCOHOL CONTENT:**  
12.5% Vol.

**COLORE:** Giallo paglierino scarico.

**FARBE:** Helles Strohgelb.

**ROBE:** Jaune paille pâle.

**COLOR:** Pale straw yellow.

**PROFUMO:** Complesso e delicato, fresco e fruttato con sfumature floreali.

**BOUQUET:** Harmonisch, komplex, mit fruchtigen Noten und floralen Düften.

**NEZ:** Délicat, complexe et harmonieux. Senteurs florales et fruités.

**BOUQUET:** Delicate, harmonious and complex. Fruity and floral tones.

**SAPORE:** Attacco morbido e fruttato. Elegante e armonioso con un finale sapido e di buona lunghezza.

**GESCHMACK:** Weich und fruchtig, elegant. Ein harmonisch ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, mit einem langen und mineralischen Abgang.

**BOUCHE:** Doux et fruité à l'attaque. Un vin élégant, harmonieux, avec un final minéral et persistant.

**PALATE:** Fruity and smooth, elegant and harmonious. Mineral and long at the finish.

**ABBINAMENTO:** Si accosta egregiamente agli antipasti, primi piatti leggeri ed al pesce in genere, molto adatto anche servito come aperitivo.

**SPEISE-EMPFEHLUNG:** Vorzügliche Begleitung zu Antipasti, leichten Vorspeisen und Meeresfrüchten; auch ausgezeichnet als Aperitif.

**METS RECOMMANDÉS:** Recommandé avec les hors-d'œuvre, les entrées, les plats légers et le poisson en général. Il se prête aussi bien pour être servi en apéritif.

**DINING CHOICES:** A superb accompaniment to antipasti, light first courses and seafood dishes, the Contrada will serve equally well as an aperitif.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
8 - 10 °C

**SERVIERTEMPERATUR:**  
8 - 10 °C

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:**  
8 - 10 °C

**SERVING TEMPERATURE:**  
8 - 10 °C

**LONGEVITÀ:** Il Contrada 2025 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2029 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

**LAGERFÄHIGKEIT:** Der Contrada 2025 entwickelt ab Frühling 2026 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.

**VIEILLISSEMENT:** Le Contrada 2025 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2026, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2029 et plus si conservé dans des conditions optimales.

**AGING:** The Contrada 2025 will reach its full expressive potential beginning in spring 2026 and will maintain its character through 2029 and beyond if properly cellared.

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

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

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

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