

D'Antan
ROSSO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata




Brivio

D'Antan

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2019

VITIGNO: 65% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE: Vinificazione
bordolese con macerazione di 9 - 15
giorni a 28 - 32 °C in vasche
d'acciaio inox. La maturazione
avviene in barriques francesi nuove
(86%) e di 2° passaggio (14%) per
oltre 13 mesi.

I tre vitigni vengono vinificati
separatamente e assemblati poco
prima dell'imbottigliamento.
I frequenti travasi hanno permesso
un imbottigliamento senza
chiarifica, stabilizzazione fisica e
filtrazione. Ciò può provocare un
eventuale leggero deposito nella
bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.8% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico e
profondo.

PROFUMO: Intenso e di buona
complessità. Sentori di frutta a
bacca nera matura come le more
accompagnate da note mentolate e
sentori di torrefazione che ricordano
la nocciola, il cioccolato ed il cacao.

SAPORE: Attacco deciso e fresco.
Intenso, ben strutturato con tannini
maturi e dolci. Molto elegante si
presenta con un finale equilibrato e
di buona persistenza.

ABBINAMENTO: Si accompagna
bene a carni rosse, arrosto in umido;
ideale l'abbinamento con il pollame
a carne scura, quale faraona,
piccione, anatra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Dantan 2019
esprimerà al meglio il suo potenziale
a partire dall'autunno 2021 e
manterrà queste caratteristiche fino
al 2029 ed oltre se conservato in
condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni
da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2019

REBSORTE: 65% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

WEINAUSBAU: Traditionelle
Kelterung in Edelstahltanks mit
einer Maischestandzeit von 9 - 15
Tagen bei 28 bis 32 °C.
Der Wein reift für über 13 Monate
zu einem Teil (86%) in neuen
Barriques, zum anderen Teil
(14%) in einjährigen Barriques.
Die drei Rebsorten werden
getrennt ausgebaut; die
Assemblage erfolgt kurz vor der
Abfüllung. Häufiges Abziehen vom
Bodensatz erlaubt eine Abfüllung
ohne Schöpfung, Kaltstabilisierung
und Filtrierung; als Zeichen dieses
schonenden Umgangs kann sich
ein leichtes Depot in der Flasche
bilden.

ALKOHOLGEHALT:
13.8% Vol.

FARBE: Intensives und sattes
Rubinrot.

BOUQUET: Das intensive Bukett
bietet vielfältige Sinneseindrücke;
darunter Früchte Noten von reifen
Schwarzen Beeren wie
Brombeeren, sowie Menthol und
Röstaromen (Kakao und
Waldnuss).

GESCHMACK: Frisch und
fruchtig. Mit einer guten Struktur.
Die Tannine sind von
ausgezeichneter Quantität und
Qualität. Der Abgang ist lang,
anhaltend und sehr harmonisch.

SPEISE-EMPFEHLUNG:
Begleitet vorzüglich Gerichte aus
dunklem Fleisch, wie z.B.
Schmorbraten; ideal zu Geflügel
wie Perlhuhn, Taube oder Ente.

SERVIERTEMPERATUR:
16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Dantan
2019 wird ab Herbst 2021 seinen
vollen Charakter entwickeln; bei
optimaler Lagerung bereitet er bis
2029 und darüber grossen Genuss.

VERPACKUNG: 75 cl., 6
Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2019

CÉPAGE: 65% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec macération de 9 -
15 jours à 28 - 32 °C en cuves inox.
La maturation a lieu en barriques
françaises neuves (86%) et de
deuxième année (14%) pendant
plus que 13 mois.
Les trois cépages sont vinifiés
séparément, et l'assemblage est fait
juste avant la mise en bouteille. Les
soutirages fréquents nous
permettent une mise en bouteille
sans collage, stabilisation à froid et
filtration. Ceci peut provoquer un
léger dépôt dans la bouteille.

TENEUR EN ALCOL:
13.8% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et
intense.

NEZ: Complexe et intense. Notes
de fruits à baie noire mûrs comme
les mûres, accompagnées de notes
de menthol et torréfaction qui
rappellent le cacao et les noisettes.

BOUCHE: Franc et frais à
l'attaque. Intense, élégant. Avec
des tannins mûrs et doux.
Harmonieux et persistant au final.

METS RECOMMANDÉS:
Recommandé avec les viandes
rouges, les rôtis. Idéal avec la
volaille comme la pintade, le
pigeon et le canard.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Dantan
2019 exprimera au mieux son
potentiel à partir de l'automne
2021, et maintiendra ces
caractéristiques jusqu'en 2029 et
plus si conservé dans des
conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles
par carton.

VINTAGE: 2019

VARIETAL COMPOSITION:
65% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

VINIFICATION: Vinification in
the bordelaise style with a
maceration period of 9 - 15 days
at 28 - 32 °C in stainless-steel
tanks. The greater part of the
wine matured in barriques of new
French oak (86%) while the rest
was placed in one year-old
barriques (14%), all for over 13
months. The three varieties are
vinified separately and blended
only shortly before bottling.
Frequent racking from the lees
allows for bottling without fining,
filtration or other physical
stabilization. This may result in a
slight sediment in the bottle.

ALCOHOL CONTENT:
13.8% Vol.

COLOR: Deep ruby red.

BOUQUET: Complex and
intense. With fruity notes of ripe
blackberry and menthol and
roasted notes that remind the
cocoa and walnuts.

PALATE: Fresh and dry, with a
good structure and with ripe and
sweet tannins; well balanced and
persistent at the finish.

DINING CHOICES: An excellent
accompaniment for red meats,
braised roasts; ideal with
dark-meat fowl such as guinea
hen, squab and duck.

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

AGING: The Dantan 2019 will
reveal its full expressive potential
beginning in fall 2021 and will
continue to develop in character
through 2029 and beyond if
properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons
of 6 bottles.