

D'Antan
ROSSO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata




Brivio

D'Antan

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2022

VITIGNO: 65% Merlot,
20% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE: Vinificazione
bordolese con macerazione di 14 -
16 giorni a 28 - 32 °C in vasche
d'acciaio inox. La maturazione
avviene in barriques francesi nuove
(75%) e di 2° passaggio (25%) per
oltre 16 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 D'Antan 2022
esprimerà al meglio il suo potenziale
a partire dall'autunno 2024 e
manterrà queste caratteristiche fino
al 2032 ed oltre se conservato in
condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni
da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2022

REBSORTE: 65% Merlot,
20% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc.

WEINAUSBAU: Traditionelle
Kelterung in Edelstahltanks mit
einer Maischestandzeit von 14 - 16
Tagen bei 28 bis 32 °C.
Der Wein reift für über 16 Monate
zu einem Teil (75%) in neuen
Barriques, zum anderen Teil
(25%) 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
D'Antan 2022 wird ab Herbst
2024 seinen vollen Charakter
entwickeln; bei optimaler
Lagerung bereitet er bis 2032 und
darüber grossen Genuss.

VERPACKUNG: 75 cl., 6
Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2022

CÉPAGE: 65% Merlot,
20% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec macération de 14 -
16 jours à 28 - 32 °C en cuves inox.
La maturation a lieu en barriques
françaises neuves (75%) et de
deuxième année (25%) pendant
plus que 16 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 ALCOOL:
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 D'Antan
2022 exprimera au mieux son
potentiel à partir de l'automne
2024, et maintiendra ces
caractéristiques jusqu'en 2032 et
plus si conservé dans des
conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles
par carton.

VINTAGE: 2022

VARIETAL COMPOSITION:
65% Merlot,
20% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc.

VINIFICATION: Vinification in
the bordelaise style with a
maceration period of 14 - 16
days at 28 - 32 °C in
stainless-steel tanks. The greater
part of the wine matured in
barriques of new French oak
(75%) while the rest was placed
in one year-old barriques (25%),
all for over 16 months. The three
varietals 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 D'Antan 2022 will
reveal its full expressive potential
beginning in fall 2024 and will
continue to develop in character
through 2032 and beyond if
properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons
of 6 bottles.