

*Dogaia*  
ROSSO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

# Dogaia

## ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2019

JAHRGANG: 2019

MILLÉSIME: 2019

VINTAGE: 2019

VITIGNO: 61% Gamaret (incrocio Gamay e Reichensteiner), 39% Merlot.

REBSORTE: 61% Gamaret (Gamay und Reichensteiner), 39% Merlot.

CÉPAGE: 61% Gamaret (croisement entre Gamay et Reichensteiner), 39% Merlot.

VARIETAL COMPOSITION: 61% Gamaret (Gamay and Reichensteiner), 39% Merlot.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 10 - 14 giorni a 28 - 32 °C in vasche d'acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (70%) e di 2° passaggio (30%) per 12 - 14 mesi. I due 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.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung mit einer verlängerten Maischestandzeit von 10 bis 14 Tagen in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur (28 - 32 °C). Nach der Gärung wird der Wein während 12 bis 14 Monaten in neuen (70%) und einjährigen (30%) französische Barriques ausgebaut. Die beiden Rebsorten werden separat vinifiziert und erst kurz vor der Abfüllung assembliert.

VINIFICATION: Vinification bordelaise, avec macération de 10 - 14 jours à 28 - 32 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (70%) et de deuxième année (30%) pendant 12 - 14 mois. Les deux cépages sont vinifiés séparément et assemblés peu avant la mise en bouteille. Les soutirages fréquents nous permettent une mise en bouteille sans collage, stabilisation à froid et filtration. Ceci peut donner lieu à un léger dépôt dans la bouteille.

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 10 - 14 days in stainless-steel tanks maintained at a temperature of 28 - 32 °C. The greater part (70%) of the wine matured in barriques of new French oak, while 30% was placed in one-year old barriques, all for 12 till 14 months. The two varietal compositions are vinified separately and assembled just before bottling. Frequent racking from the lees allows the wine to be bottled without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in a slight sediment in the bottle.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.  
FARBE: Intensives und tiefes Bordeauxrot mit Violetttem Licht.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ROBE: Rouge bordeaux intense et profond avec des reflêts pourpre.

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux intenso e profondo con riflessi porpora.

BOUQUET: Sehr intensiv und komplex. Aromen von roten und schwarzen Beeren dominieren, darunter zeigen sich würzige Noten von feinen Kräutern (Lavendel), und Röstaromen von Tabak.

NEZ: Très intense et complexe. Avec des senteurs de baies rouges et noires, des arômes de torréfaction qui rappellent le tabac, ainsi que des nuances aromatiques comme le menthol.

COLOR: Deep and intense bordeaux red with purple flashes.

PROFUMO: Intenso e di buona complessità. Sentori di frutta a bacca rossa e nera, aromi di torrefazione che ricordano il tabacco e la liquirizia e delicate note mentolate.

GESCHMACK: Kräftig und frisch. Fruchtig, elegant, mit einer sehr guten Struktur. Die sehr verhaltenen Tannine bieten ein samtiges Gaumenerlebnis mit würzigem Abgang die an Lakritz erinnert.

BOUCHE: Franc et frais à l'attaque. Élégant, fruité, avec une très bonne structure. Les tannins sont mûrs et doux. Fin de bouche sèche, persistante et qui rappelle la réglisse.

BOUQUET: Very intense, and complex, with smells of red and black-berries. Nuances of herbs (lavender), accompanied by roasted notes of tobacco and menthol tones.

SAPORE: Attacco deciso e fresco. Fruttato, elegante, di ottima struttura con tannini maturi e dolci. Fine bocca persistente ed armoniosa con un ritorno di liquirizia.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Begleitet am besten Lammkeule, andere herzhaft Fleischgerichte und gut gereiften Käse.

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec le gigot d'agneaux et les viandes rouges en général. Très bien avec les fromages assaisonnés.

PALATE: Fresh and fruity. Elegant, with a good structure and soft tannins of perfect quality and strength. Persistent and balanced at the finish with liquorice notes.

ABBINAMENTO: Si accompagna bene al gigot d'agnello, carni rosse in generale e formaggi stagionati.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

DINING CHOICES: Finds its best match with leg of lamb, hearty meats and well-ripened cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Dogaia 2019 ab Herbst 2021; bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Dogaia 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.

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Dogaia 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.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

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

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.