

*Gran Rosé*  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata  
ROSATO DI MERLOT



  
*Brivio*

# Gran Rosé

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO DI MERLOT

ANNATA: 2024

VITIGNO: Merlot

**VINIFICAZIONE:** Il mosto fiore rosato del Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspapigiatura 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 sapidità, il Gran Rosé non subisce la fermentazione malolattica.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
12.8% Vol.

**COLORE:** Rosa corallo brillante.

**PROFUMO:** Intenso e piacevole con note fruttate che ricordano il lampone e la fragola di bosco.

**SAPORE:** Fresco e fruttato. Piacevole, fresco e ben equilibrato con un finale sapido e di buona persistenza.

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

**LONGEVITÀ:** Consigliamo di bere il Gran Rosé giovane. Se conservato in condizioni ottimali manterrà le sue caratteristiche fino al 2027.

**IMBALLAGGIO:** 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

*JAHRGANG: 2024*

*REBSORTE: Merlot*

*WEINAUSBAU: Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird ein klarer Most durch das selbsttätige Abfließen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 18-20°C ausgegoren. Um die Eigenschaften des Gran Rosé (Frische, saftige Säure, Spritzigkeit) beizubehalten, verzichten wir auf den biologischen Säureabbau.*

*ALKOHOLGEHALT:*  
12.8% Vol.

*FARBE: Leuchtendes und intensives Korall-Rosa.*

*BOUQUET: Harmonisch, frisch und fruchtig, mit Walderbeere Noten.*

*GESCHMACK: Erfrischend fruchtig mit guter Länge und einer einem saftigen Abgang.*

*SPEISE-EMPFEHLUNG:*  
*Aperitif, leichte Vorspeisen.*

*SERVIERTEMPERATUR:*  
8 - 10 °C

*LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Gran Rosé ab Frühling 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2027 seinen vollen Ausdruck behalten.*

*VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.*

MILLÉSIME: 2024

CÉPAGE: Merlot

**VINIFICATION:** Le moût fleur du Merlot est obtenu grâce à un pressurage doux des raisins entiers, non foulés. Ensuite il fermente en cuves inox à une température de 18 - 20 °C. Afin de maintenir la fraîcheur de ce vin, nous n'effectuons pas de fermentation malolactique.

**TENEUR EN ALCOOL:**  
12.8% Vol.

**ROBE:** Rose corail intense et brillant.

**NEZ:** Intense et agréable, avec des notes fruitées qui rappellent la fraise des bois.

**BOUCHE:** Frais et fruité. Agréable et harmonieux, avec un final minéral et persistant.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 8 - 10 °C

**VIEILLISSEMENT:** On recommande de boire ce vin jeune. Si conservé dans des conditions optimales, il maintiendra ses caractéristiques jusqu'en 2027.

**EMBALLAGE:** 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2024

*VARIETAL COMPOSITION:*  
*Merlot*

*VINIFICATION: The must for this Merlot rosé is obtained from the free-run juice of the crushing and destemming and a very gentle subsequent pressing. Fermentation occurs in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20 °C. In order to maintain characteristic freshness and savour, the wine is not permitted to undergo malolactic fermentation.*

*ALCOHOL CONTENT:*  
12.8% Vol.

*COLOR: A brilliant and intense coral rose.*

*BOUQUET: Delicately flirtatious; fresh and harmonious. Subtle fragrances of wild-strawberry.*

*PALATE: Refreshing, dry and fruity; a vivid attack with good length and savoury finesse on the finish.*

*SERVING TEMPERATURE:*  
10 °C

*AGING: The Gran Rosé will reach mature expression of its character beginning in spring of 2025; if properly cellared it will hold well until 2027.*

*PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.*