

Riflessi d'Epoca

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



Brivio

Riflessi d'Epoca

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con una macerazione di 12 - 15 giorni a 28 - 32 °C. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in barriques francesi per oltre 15 mesi. 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 verlängerter Maischestandzeit von 12 bis 15 Tagen bei 28 bis 32 °C. Nach der Gärung verweilt der Wein über 15 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Häufiges Umziehen der Barriques erlaubt eine Abfüllung ohne Schöpfung, Kaltstabilisierung und Filtrierung; als Zeichen dieses schonenden Umgangs kann sich ein leichtes Depot in der Flasche bilden.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec une longue macération de 12 - 15 jours à 28 - 32 °C. Après la fermentation, le vin est logé en barriques françaises pendant plus que 15 mois. 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.

VINIFICATION: Traditional vinification with maceration for 12-15 days at 28-32°C. Once fermentation is complete, the wine is matured for over 15 months in barriques of French oak. 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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.2% Vol.

ALKOHOLGEHALT:
13.2% Vol.

TENEUR EN ALCOOL:
13.2% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
13.2% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e profondo.

FARBE: Intensives, sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Complesso di buona intensità con sentori fruttati di prugna e ciliegia amarena, note di torrefazione che ricordano la liquirizia e delicate sfumature speziate.

BOUQUET: Komplex und intensiv, mit Noten von Pflaumen und Sauerkirschen. Röstnoten die an Lakritz erinnern, verleitet mit leichten Gewürzduften.

NEZ: Complexe et intense. Senteurs de fruits comme la prune et la griotte. Notes de torréfaction qui rappellent la réglisse, et de délicates nuances épicées.

BOUQUET: Complex and intense. Fruity notes of plum and blackcherry, and roasted hints that remind liquorice. Delicate nuances of spices.

SAPORE: Attacco fresco e fruttato. Caldo, morbido ed elegante. Ben strutturato con tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca equilibrato, armonioso e di ottima persistenza.

GESCHMACK: Weiche, vollmundige Frucht. Frisch, elegant, reich mit einer guten Struktur und süsslichen Gerbstoffen. Der Abgang ist harmonisch, ausgewogen und lang.

BOUCHE: Doux et plein à l'attaque. Frais, fruité et élégant avec des tannins doux et mûrs. Bien équilibré, avec une fin de bouche harmonieuse et persistante.

PALATE: Smooth and elegant. Fresh and fruity, well-bodied with a good structure and tannins of perfect quality and strength. Well balanced, harmonious and persistent at the finish.

ABBINAMENTO: Carni della grande cucina: cacciagione, pollame, arrostiti roastbeef e grandi formaggi.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Fleischgerichte der raffinierten Küche: Wild, Geflügel, Roastbeef; auch herzhaftes Käsesorten.

METS RECOMMANDÉS: Viandes de la grande cuisine comme la chasse, volaille, rôtis, roastbeef, et fromages importants.

DINING CHOICES: DINING CHOICES: Fine meats of the haute cuisine - game and fowl, roast beef - and fine savoury cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

SERVIERTEMPERATUR:
18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

LONGEVITÀ: Il Riflessi d'Epoca 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2035 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato qualche ora prima del consumo.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Riflessi d'Epoca 2023 wird ab Herbst 2025 seinen vollen Charakter entwickeln; bei optimaler Lagerung bereitet er bis 2035 und noch darüber hinaus grossen Genuss. Wir empfehlen den Wein ein paar Stunden vor dem Auschenken zu entkorken.

VIEILLISSEMENT: Le Riflessi d'Epoca 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir d'automne 2025, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2035 et plus si conservé dans de conditions optimales. Mieux si ouvert ou mis en carafe quelques heures avant de le boire.

AGING: The Riflessi d'Epoca 2023 will reveal its full expressive potential beginning fall 2025, and will continue to develop in character through 2035 and beyond if properly cellared. Best if uncorked and decanted several hours before pouring.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl. (Magnum) in cartoni da 6 bottiglie o singole bottiglie; 300 cl. (Doppia Magnum) in cassetta legno.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton oder einzelnen Flaschen; 300 cl. (Doppel-Magnum) in Holzkassette.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton; 150 cl. (Magnum), 6 bouteilles par carton 300 cl. (Double Magnum) en caissette de bois.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150 cl. (Magnum) in cartons of 6 bottles; 300 cl. (Double Magnum) in wood box.