

Touche'

TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



Brivio

Touché

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2019

JAHRGANG: 2019

MILLÉSIME: 2019

VINTAGE: 2019

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

Sottoceneri (Mendrisiotto, Luganese).

ANBAUGEBIET: Sottoceneri (Mendrisiotto, Luganese).

ZONE DE PRODUCTION:

Sottoceneri (Mendrisiotto, Luganese).

VINEYARDS: Sottoceneri (Mendrisiotto, Luganese).

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con una macerazione di 12 - 14 giorni a 28° - 30°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° anno per 12 mesi.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung in Edelstahltanks mit einer Maischestandzeit von 12 - 14 Tagen bei 28° - 30°C. Der Wein reift 12 Monaten in einjährigen Barriques.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 12 - 14 jours à 28° - 30°C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème année pendant 12 mois.

VINIFICATION: Vinified in the traditional method with a maceration period of 12 - 14 days at 28° - 30°C in stainless-steel tanks. The wine matured for 12 months in two years-old barriques.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8 % Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e profondo.

FARBE: Intensives und sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis profond et chargé.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Intenso e molto complesso di grande armonia. Sentori di frutta a bacca nera come il mirtillo e la mora, note di torrefazione che ricordano la liquirizia e delicate sfumature speziato.

BOUQUET: Vielschichtig, harmonisch und von guter Intensität. Mit Fruchtnoten von schwarzen Beeren wie Heidelbeeren und Brombeeren, sowie Röstaromen von Lakritz und leichten Gewürznoten.

NEZ: Intense et complexe. Avec des notes de fruits à baies noires (mûre et myrtille), accompagnées de senteurs de réglisse ainsi que de légères nuances épicées.

BOUQUET: Intense and complex. With notes of ripe blackberries, hints of liquorice and light spicy hints.

SAPORE: Attacco morbido e fruttato. Fresco, ricco e ben strutturato con tannini maturi e dolci. Fine bocca equilibrato, armonioso e di ottima persistenza.

GESCHMACK: Weich und fruchtig. Frisch, reich, von guter Struktur. Mit reifen, saftigen Gerbstoffen und einem langen harmonischen Abgang.

BOUCHE: Doux et fruité. Frais, riche et avec une bonne structure. Les tannins sont de bonne qualité et quantité, et la fin de bouche équilibrée, harmonieuse et bien persistante.

PALATE: Smooth and fruity, with a good structure. Fresh, rich and with tannins of perfect quantity and strength. Harmonic and persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Touché 2019 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2021 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Touché 2019 entwickelt seinen vollen Charakter ab Herbst 2021; bei optimaler Lagerung wird er bis 2026 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Touché 2019 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2021 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Touché 2019 will reach its full expressive potential beginning in fall 2021 and will continue to develop in character through 2026 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl. en cartons à 6 bouteilles.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.