

Touche'

TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



Brivio

Touché

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2021

JAHRGANG: 2021

MILLÉSIME: 2021

VINTAGE: 2021

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:
13% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13%
Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13%
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 2021
esprimerà al meglio il suo
potenziale a partire dall'autunno
2023 e manterrà queste
caratteristiche fino al 2029 ed oltre
se conservato in condizioni
ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Touché
2021 entwickelt seinen vollen
Charakter ab Herbst 2023; bei
optimaler Lagerung wird er bis 2029
und darüber hinaus seinen vollen
Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Touché
2021 exprimera au mieux son
potentiel à partir de l'automne
2023 et maintiendra ces
caractéristiques jusqu'en 2029 et
plus si conservé dans des
conditions optimales.

AGING: The Touché 2021 will
reach its full expressive potential
beginning in fall 2023 and will
continue to develop in character
through 2029 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.