

*Touche*  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT



# Touche

TICINO

Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT

ANNATA: 2022

VITIGNO: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:

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 svizzere (rovere ticinese della valle Onsernone, assemblato in Svizzera) di 2° anno per 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
13% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e profondo.

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 speziate.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Touché 2022 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2030 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2022

REBSORTE: Merlot

ANBAUGEBIET: Sottoceneri (Mendrisiotto, Luganese).

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung in Edelstahltanks mit einer Maischzeit von 12 - 14 Tagen bei 28° - 30°C. Der Wein reift 12 Monaten in zweijährigen Schweizer Barriques. (Tessiner Eiche aus dem Onsernonetal, zusammen gestellt in der Schweiz)

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

FARBE: Intensives und sattes Rubinrot.

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

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

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Touché 2022 entwickelt seinen vollen Charakter ab Herbst 2024; bei optimaler Lagerung wird er bis 2030 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2022

CÉPAGE: Merlot

ZONE DE PRODUCTION:  
Sottoceneri (Mendrisiotto,  
Luganese).

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 12 - 14 jours à 28° - 30°C en cuves inox. Maturation en barriques suisses (chêne du Tessin de la vallée de l'Onsernone, assemblé en Suisse) de 2ème année pendant 12 mois.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ROBE: Rouge rubis profond et chargé.

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.

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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Touché 2022 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2024 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2030 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl. en cartons à 6 bouteilles.

VINTAGE: 2022

VARIETAL COMPOSITION:  
Merlot

VINEYARDS: Sottoceneri (Mendrisiotto, Luganese).

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 swiss barriques.(Ticino oak from the Onsernone Valley, assembled in Switzerland)

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLOR: Intense and deep ruby red.

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

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

SERVING TEMPERATURE:  
16 - 18 °C

AGING: The Touché 2022 will reach its full expressive potential beginning in fall 2024 and will continue to develop in character through 2030 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.