

Touche'

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



Brivio

Touché

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 13 - 15 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.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung in Edelstahltanks mit einer Maischestandzeit von 13 - 15 Tagen bei 28° - 30°C. Der Wein reift 12 Monaten in zweijährigen Schweizer Barriques. (Tessiner Eiche aus dem Onsernonetal, zusammen gestellt in der Schweiz)

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 13 - 15 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.

VINIFICATION: Vinified in the traditional method with a maceration period of 13 - 15 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)

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 speziate.

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

LAGERFÄHIGKEIT: Der Touché 2023 entwickelt seinen vollen Charakter ab Herbst 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2031 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Touché 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2031 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

VIEILLISSEMENT: Le Touché 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2025 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2031 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Touché 2023 will reach its full expressive potential beginning in fall 2025 and will continue to develop in character through 2031 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

EMBALLAGE: 75 cl. en cartons à 6 bouteilles.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.