

*Platinum*  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT



# Platinum

TICINO

Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT

ANNATA: 2013

VITIGNO: Merlot

**VINIFICAZIONE:** Le uve, raccolte a maturazione ottimale, sono state messe ad appassire nelle cassette in appositi locali termoventilati. La vinificazione classica è avvenuta con la pigiatura delle uve a fine ottobre, la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio inox termocondizionate. Il vino è poi stato posto in barriques francesi nuove per un periodo di 20 mesi. I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% Vol.

**COLORE:** Rosso rubino carico e intenso.

**PROFUMO:** Ricco, intenso e persistente con note di frutta a bacca nera matura accompagnate da sentori di torrefazione che ricordano la cannella, la liquirizia ed il cioccolato nero. Grande complessità!

**SAPORE:** Potente e nello stesso tempo morbido ed elegante con tannini maturi e vellutati di ottima quantità e qualità. Un Platinum molto persistente e di ottima struttura che darà tanto nell'invecchiamento ed è già pienamente godibile.

**ABBINAMENTO:** Si consiglia di abbinarlo a piatti di carne rossa e selvaggina, come pure su formaggi a pasta dura. La complessità fa sì che si possa gustare anche come vino da meditazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**LONGEVITÀ:** Il Platinum 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2018 e manterrà queste caratteristiche fino al 2028 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

**IMBALLAGGIO:** 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl. (Magnum) in cassetta legno.

JAHRGANG: 2013

REBSORTE: Merlot

**WEINAUSBAU:** Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet und in kleinen Kisten, an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort gelagert. Dabei verloren sie etwa 10% des Wasseranteils. Die Gärung erfolgte Ende Oktober in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau fand in neuen französischen Barriques statt, in denen der Platinum während 20 Monaten ausgebaut wurde. Das häufige Umfüllen der Barriques ermöglichte eine Flaschenabfüllung ohne Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung. Diese Methode kann ein leichtes Depot in der Flasche hervorrufen.

**ALKOHOLGEHALT:** 14% Vol.

**FARBE:** Intensives, sattes Rubinrot.

**BOUQUET:** Reich, intensiv und anhaltend, mit Noten von reifen Schwarzen-Berenen und Röstaromen wie Lakritz, schwarze Schokolade und Zimt. Sehr komplex!

**GESCHMACK:** Weich, kraftvoll und vollmundig, fein und elegant; mit gut eingebundenen reifen Tanninen. Ein ausserordentlich komplexer Merlot mit einem sehr langen Abgang und ausgezeichnetem Alterungspotential.

**SPEISE-EMPFEHLUNG:** Herrlich zu kräftigem Fleisch und Braten, zu Wild sowie Hartkäse, oder einfach nur zum Geniessen...

**SERVIERTEMPERATUR:** 18 °C

**BESTE TRINKREIFE:** Der Platinum 2013 wird sein volles Potential ab Frühling 2018 entfalten und diese Eigenschaften bei optimaler Lagerung bis 2028 und darüber hinaus beibehalten. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen.

**VERPACKUNG:** 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton oder einzelnen Flaschen in Holzkiste.

MILLÉSIME: 2013

CÉPAGE: Merlot

**VINIFICATION:** Les raisins, cueillis à maturazione optimale, sont légèrement séchés dans des caissettes dans de locaux thermo-ventilés. La vinification classique a lieu fin octobre : les raisins sont pressés, et la fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermo-régulées. Le vin a été logé en barriques françaises neuves pendant 20 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.

**TENEUR EN ALCOOL:** 14% Vol.

**ROBE:** Rouge rubis chargé et intense.

**NEZ:** Riche et persistant, avec des notes de fruits à baies noires mûrs, accompagnées de senteurs de torréfaction qui rappellent la réglisse, le chocolat noir et la cannelle. Un nez très complexe!

**BOUCHE:** Doux et plein à l'attaque, puissant et en même temps élégant, avec des tannins mûrs et veloutés. Un Platinum de très grande structure et très persistant, qui se prête à un excellent vieillissement mais qui est déjà prêt pour être savouré.

**METS RECOMMANDÉS:** Recommandé avec des mets à base de viande rouge et chasse, aussi bien qu'avec des fromages à pâte dure. Grâce à sa complexité, il peut être apprécié en tant que vin de méditation.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 18 °C

**VIEILLISSEMENT:** Le Platinum 2013 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2018 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2028 et plus si conservé dans des conditions optimales.

**EMBALLAGE:** 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2013

VARIETAL COMPOSITION:  
Merlot

**VINIFICATION:** Harvested at the peak of maturity, the grapes were first left to dry on palettes in thermo ventilated rooms. The classic vinification began with crushing in mid-October followed by fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks. The wine matured for 20 months in barriques of new French oak. Frequent racking from the lees allowed for bottling without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in slight sediment in the bottle.

**ALCOHOL CONTENT:** 14% Vol.

**COLOR:** Intense, deep ruby red.

**BOUQUET:** Intense and lasting impressions of ripe blackberry fruits, are followed by elegant roasted notes that remind liquorice, dark chocolate and cinnamon. Very complex!

**PALATE:** A powerful wine that nonetheless impresses with great elegance and ripe, soft tannins of perfect quality and strength. An excellently structured Platinum that leaves a lasting impression. It will reward patient cellaring and is also fully enjoyable now.

**DINING CHOICES:** Recommended with red meat and game dishes, and with hard cheeses. A "vino di meditazione" whose complexity merits full attention, it may also stand alone.

**SERVING TEMPERATURE:** 18 °C.

**AGING:** The Platinum 2013 will reveal its full expressive potential beginning in spring 2018, and will continue to develop in character through 2028 and beyond if properly cellared.

**PACKAGING:** 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150 cl. (Magnum) in wooden box.