

Prà Oro

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT RISERVA



Brivio

Prà Oro

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT RISERVA

ANNATA: 2023

VITIGNO: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 10 - 12 giorni a 26 - 28 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.5% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

PROFUMO: Armonioso e complesso. Fruttato con sentori di frutta matura a bacca rossa e nera accompagnati da note liquirizia ed aromi di torrefazione. Grande armonia e buona intensità.

SAPORE: Attacco morbido e fruttato. Pieno, fresco ed armonioso con tannini di ottima quantità e qualità. Di buona struttura e corpo con un finale equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTO: Paste, risotti, grigliate e piatti tipici della cucina nostrana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

LONGEVITÀ: Il Prà Oro 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2030 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2023

REBSORTE: Merlot

WEINAUSBAU: Traditionell ausgebaut in Edelstahltanks mit einer Maischegärung von 10 bis 12 Tagen bei 26 - 28 °C. Reifung erfolgt über 10 Monate in ein-bis zweijährigen Barriques.

ALKOHOLGEHALT:
13.5% Vol.

FARBE: Intensives Rubinrot mit Purpurrot Reflexen.

BOUQUET: Harmonisch und komplex. Fruchtig mit Nuancen von reifen roten und schwarzen Beerenfrüchten, begleitet von Noten von Lakritz und Röstaromen. Sehr harmonisch und von guter Intensität.

GESCHMACK: Sanfter, fruchtiger Auftakt. Voll, frisch und harmonisch mit Tanninen von ausgezeichneter Quantität und Qualität. Schöne Struktur und Fülle mit einem ausgewogenen Abgang und schöner Nachhaltigkeit.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Pasta, Risottos, gegrilltes Fleisch und typische einheimische Gerichte.

SERVIERTEMPERATUR:
16 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Prà Oro 2023 entwickelt ab Frühlings 2025 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2030 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGE: Merlot

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 10 - 12 jours à 26 - 28 °C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème et 3ème année pendant plus que 10 mois.

TENEUR EN ALCOOL:
13.5% Vol.

ROBE: Rouge rubis intense avec des reflets pourpre.

NEZ: Harmonieux et complexe. Fruité avec des nuances de fruits rouges et noirs mûrs accompagnées de notes de réglisse et d'arômes de torréfaction. Très belle harmonie et bonne intensité.

BOUCHE: Attaque souple et fruitée. Corsé, frais et harmonieux avec des tannins d'excellente qualité et quantité. Belle structure et matière, avec une finale équilibrée et une bonne persistance.

METS RECOMMANDÉS:
Pâtes, risottos, viandes grillées et plats locaux typiques.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 °C

VIEILLISSEMENT: Le Prà Oro 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2025, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2030 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2023

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 10 - 12 days at 26 - 28 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for over 10 months in one or two-year old barriques.

ALCOHOL CONTENT:
13.5% Vol.

COLOR: Intense Ruby red with purple reflections.

BOUQUET: Harmonious and complex. Fruity with hints of ripe red and black berry fruit accompanied by notes of liquorice and toasted aromas. Very harmonious and with good intensity.

PALATE: Smooth and fruity attack. Full, fresh and harmonious with tannins of excellent quantity and quality. Well structured and full-bodied with a balanced finish and a good persistence.

DINING CHOICES: Pastas, risottos, grilled meats and typical regional dishes.

SERVING TEMPERATURE:
16 °C

AGING: The Prà Oro 2023 will reach its full expressive potential beginning in spring 2025 and will maintain its character through 2030 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.