

# Artù

## NOTES DE DÉGUSTATION

### GOÛT

Vin plein, agréable en bouche, chaleureux, charpenté et austère mais aussi velouté, harmonieux et éthéré, avec un arrière-goût épicé, caractéristique d'un vieillissement partiel dans des fûts en bois.

### ARÔMES

De jeunesse: dégage un bouquet complexe, intense et riche de fruits mûrs, fraîchement cueillis. De maturité: arômes plus complexes, légèrement épicés et plus doux.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Cépage:</b>	Merlot
<b>Dénomination:</b>	Merlot Ticino
<b>Classification:</b>	DOC
<b>Robe:</b>	rouge intense, nuances de couleur rubis qui ont tendance à disparaître avec le temps.
<b>Type de vin:</b>	rouge
<b>Zone d'origine:</b>	commune de Gambarogno (à 2 km du lac Majeur), Tessin, Suisse
<b>Degré d'alcool:</b>	12,8% vol.

## VINIFICATION

### DESCRIPTION

Vendanges manuelles dès que le bon degré de maturité est atteint. Foulage et éraflage toutes les 30 minutes dans des vinificateurs horizontaux avec contrôle automatique de la température. Macération des peaux à froid pendant une durée de 8 heures, pour exalter la fraîcheur des parfums. Réchauffement de la masse à une température de 26°C, pour extraire la couleur et initier la fermentation alcoolique. Traitement des peaux en différents cycles journaliers pour adoucir les tannins. 50% du vin est directement soutiré dans des barriques de 3ème et 4ème passage et dans des fûts en bois de 30 hl. Le reste est placé dans des cuves en acier. Ensuite, on réalise le bâtonnage et l'élevage sur lies pour améliorer la rondeur et la complexité du vin. Puis, la fermentation malolactique est menée à terme. Mise en bouteille après assemblage en proportions optimales pour donner au vin une bonne structure, de l'élégance, de la finesse et de la rondeur.



# Artù

---

<b>Fermentation malolactique:</b>	dans des fûts en acier inoxydable et des fûts en bois
<b>Maturation:</b>	dans des cuves en acier inoxydable, des fûts en bois et des barriques de 3ème passage
<b>Âge des fûts:</b>	barriques de 3ème passage et fûts usagés
<b>Type de bois:</b>	chêne français
<b>Niveau de torréfaction:</b>	moyen
<b>Durée de maturation:</b>	12 mois dans des fûts en bois
<b>Élevage en bouteille:</b>	6 mois minimum

## BOUTEILLE

<b>Type de bouteille:</b>	Bordeaux
<b>Potentiel de vieillissement:</b>	5 / 8 ans
<b>Matière du bouchon:</b>	liège DIAM garanti sans goût de bouchon

## VIGNE

<b>Cépage:</b>	Merlot 100%
<b>Nature du sol:</b>	frais, profond et sableux
<b>Travail du sol:</b>	méthodes de la production intégrée
<b>Système de culture:</b>	taille en Guyot simple et double
<b>Année de plantation:</b>	1983
<b>Rendement par hectare:</b>	8.000 kg (55 hl)
<b>Période des vendanges:</b>	fin septembre
<b>Méthode de récolte:</b>	manuelle

## CONDITIONNEMENT

**Nombre de bouteilles par boîte:** 6

## ACCORDS METS ET VINS

Doux et avec tannins soyeux, s'accorde bien avec de la viande rouge, du ragoût et des fromages alpins pas trop affinés.

## CONSEIL DE DÉGUSTATION

Dans des verres en cristal larges, à une température de 18°C.