

# Aurelio



## NOTES DE DÉGUSTATION

### GOÛT

Vin de grande structure, avec une longue persistance et un corps élégant et harmonieux. La maturation en barriques accentue sa complexité, lui offrant rondeur et douceur.

### ARÔMES

De jeunesse: arômes intenses, fruits mûrs, légère senteur de vanille. De maturité: développe des notes plus complexes de tabac doux et de réglisse.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Cépage:</b>	Merlot 100%
<b>Dénomination:</b>	Merlot Ticino
<b>Classification:</b>	DOC
<b>Robe:</b>	rouge intense
<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>	13,5 % vol.

## VINIFICATION

### DESCRIPTION

Vendanges manuelles dès que le bon degré de maturité est atteint. Foulage et éraflage toutes les 30 minutes dans des vinficateurs horizontaux avec contrôle automatique de la température. 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 pour adoucir les tannins. Soutirage direct dans des barriques de 1er et 2ème passage. Élevage sur levures pour améliorer la rondeur et la complexité du vin et achèvement de la fermentation malolactique. Maturation dans des barriques pendant 16 mois après transvasement. Assemblage entre les barriques, en proportions optimales, avant l'embouteillage; recherche d'une bonne structure, d'une élégance, d'une finesse et d'une rondeur, avec un bois léger et doux. Embouteillage sans stabilisation ni filtration, avec un léger dépôt possible.

# Aurelio

---

<b>Fermentation malolactique:</b>	dans des barriques
<b>Maturation:</b>	dans des barriques
<b>Type de fûts:</b>	barriques en chêne français
<b>Âge des fûts:</b>	barriques de 1er et 2ème passage
<b>Type de bois:</b>	chêne français
<b>Durée de maturation:</b>	16 mois dans des fûts en bois
<b>Élevage en bouteille:</b>	12 mois minimum

## BOUTEILLE

<b>Type de bouteille:</b>	Bordeaux
<b>Potentiel de vieillissement:</b>	10 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>	1967 et 1972
<b>Rendement par hectare:</b>	6.000 kg (40 hl)
<b>Période des vendanges:</b>	entre fin septembre et début octobre
<b>Méthode de récolte:</b>	manuelle

## CONDITIONNEMENT

<b>Nombre de bouteilles par caisse en bois:</b>	6
---	---

## ACCORDS METS ET VINS

S'accorde facilement malgré les tannins présents, avec de bons extraits. Excellent avec de la viande rouge, du ragoût et des fromages alpins, même affinés.

## CONSEIL DE DÉGUSTATION

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