

# Viva Rouge de Merlot



## NOTES DE DEGUSTATION

### NEZ ET AROMES

Vin de bonne texture et densité, de couleur rouge foncé, vinifié en fûts d'acier inoxydable.

### EN BOUCHE

Jeune: fruits noirs intenses et mûrs comme les cerises, les mûres et les cassis. Mature: encore plus complexe, mais étant un nouveau style de vinification sera une agréable surprise.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cépage:	100% Merlot
Appellation:	Merlot IGT Suisse italienne
Label qualité:	IGT Suisse italienne
Robe:	Rouge très foncé et intense
Type de vin:	Rouge <b>sans sulfites ajoutés</b>
Région:	Gambarogno (à 2km de Lago di Locarno), canton du Tessin, Suisse
Teneur en alcool:	13% Vol.

## VINIFICATION

### DESCRIPTION

Vendange manuelle lorsque le bon état de maturité est atteint. Foulage/éraflage en vinificateurs à contrôle automatique de la température. Fermentation alcoolique **avec des levures spontanées présentes sur la peau et sans sulfites ajoutés** à diverses températures pour obtenir l'extraction des substances aromatiques, la couleur et les tanins optimaux. Différents cycles quotidiens de traitement des peaux pour obtenir une extraction optimale du potentiel naturel des raisins. Soutirage et pressage au moment opportun. Pendant un certain temps, des travaux sont effectués pour améliorer la rondeur et la complexité du vin. Pendant cette période est également réalisée la fermentation malolactique naturelle partie en barriques en céramique. Après le transvasement, toujours **sans addition de sulfites**, le vin reste dans les barriques en céramique pendant encore quelque mois aux fins d'affinage et de stabilisation physique à froid naturel. Avant la mise en bouteille, le vin est assemblé, légèrement filtré et mis en bouteille. L'élégance, la structure, la densité et le naturel caractérisent ce nouveau vin destiné à un public attentif et moderne. C'est certainement un produit parfait, même pour les clients les plus sensibles.

Sans sulfite ajouté

# Viva Rouge de Merlot

---

<b>Fermentation malolactique:</b>	dans des cuves en acier inoxydable
<b>Maturation:</b>	dans des cuves en acier inoxydable ( <b>sans sulfite ajouté</b> )
<b>Maturation en bouteille:</b>	3 mois

## BOUTEILLE

<b>Tipo di bottiglia:</b>	Bordelaise
<b>Potentiel de vieillissement:</b>	<b>10 ans au moins</b>
<b>Bouchon:</b>	liège garanti sans goût de bouchon

## VIGNE

<b>Cépage:</b>	100% Merlot
<b>Type de sol:</b>	frais, profond et sablonneux
<b>Travail du sol:</b>	travail mécanique, sans chimie et herbicide
<b>Taille de la vigne:</b>	Guyot simple
<b>Année de plantation:</b>	1980
<b>Rendement par hectare:</b>	65 Hl
<b>Récolte:</b>	fin septembre
<b>Méthode:</b>	à la main

## EMBALLAGE

<b>Nombre de bouteilles par carton:</b>	6
---	---

## ACCORDS METS ET VINS

Très polyvalent, cependant typiquement la gastronomie tessinoise, du gibier, des viandes rouges en général, grillades, ragoût et fromages d'alpage même affinés.

## COMMENT LE SERVIR

Dans de grands verres en cristal à 16-18 °C.