

Prestige



NOTES DE DÉGUSTATION

GOÛT

Caractère mature, tannins doux, complexes et élégants. Passerillage partiel en cagettes pour concentrer le goût, les arômes et les parfums.

ARÔMES

De jeunesse: dans un élevage long.

De maturité: fruits mûrs avec de légères senteurs de vanille et de tabac de pipe.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cépage:	Merlot 100%
Dénomination:	Merlot Ticino
Classification:	DOC
Robe:	Rouge intense
Type de vin:	Rouge
Zone d'origine:	commune de Gambarogno (à 2 km du lac Majeur), Tessin, Suisse
Degré d'alcool:	13,5% vol.

VINIFICATION

DESCRIPTION

Vendanges manuelles dès que le bon degré de maturité est atteint. Vendanges aussi tardives que possible. Passerillage de certaines grappes de raisins dans des cagettes adaptées, placées dans une pièce ventilée et déshumidifiée, jusqu'à obtention de la bonne concentration. Vinification séparée. Foulage et éraflage toutes les 30 minutes dans des vinificateurs 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 neuves. Cycles de bâtonnage et d'élevage pour améliorer la rondeur et la complexité du vin. Assemblage avec le vin issu des raisins passerillés, et achèvement de la fermentation malolactique. Transvasement dans des barriques et maturation pendant une durée de 24 mois minimum. Assemblage entre les barriques, en proportions optimales, avant l'embouteillage. Embouteillage sans stabilisation ni filtration, avec un léger dépôt possible.

Prestige

Fermentation malolactique:	dans des barriques
Maturation:	dans des barriques
Type de fûts:	barriques
Âge des fûts:	barriques neuves
Type de bois:	chêne français
Durée de maturation:	24 mois minimum dans des fûts en bois
Élevage en bouteille:	12 mois minimum

BOUTEILLE

Type de bouteille:	Bordeaux
Potential de vieillissement:	plus de 10 ans (si bien conservé)
Matière du bouchon:	liège DIAM garanti sans goût de bouchon

VIGNE

Cépage:	Merlot 100 %
Nature du sol:	frais, profond, graveleux et sableux
Travail du sol:	méthodes de la production intégrée
Système de culture:	taille en Guyot simple et double
Année de plantation:	1963
Rendement par hectare:	6.000 kg (40 hl)
Période des vendanges:	début octobre
Méthode de récolte:	manuelle

CONDITIONNEMENT

Nombre de bouteilles par caisse en bois:	6 bouteilles (toutes emballées à la main)
---	--

ACCORDS METS ET VINS

Vin puissant, à la structure élégante, avec tannins présents mais veloutés. S'accorde très bien avec de la viande rouge, du gibier et des fromages alpins, même affinés.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

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