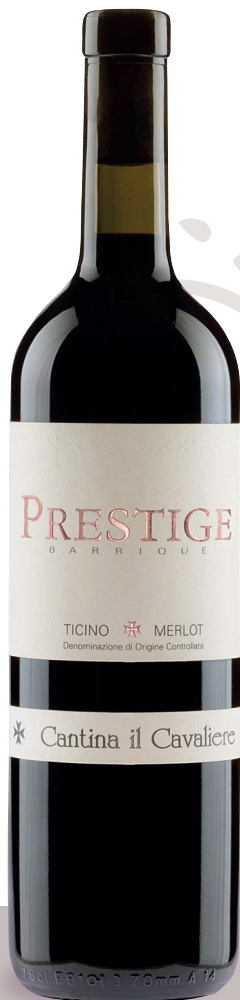


Prestige BARRIQUE



NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Carattere maturo, tannini morbidi complessi ed eleganti. Parziale appassimento in cassette delle uve per concentrare gusto, aromi e profumi.

PROFUMI

Da giovane: in lungo affinamento.
Da maturo: frutta matura con leggeri sentori di vaniglia e tabacco di pipa.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Merlot 100%
Denominazione:	Merlot Ticino
Classificazione:	DOC
Colore:	Rosso intenso
Tipologia vino:	Rosso
Zona di provenienza:	Comune di Gambarogno, (2 km dal lago di Locarno), Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	13.5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale al giusto stato di maturazione. Vendemmia più tardiva possibile. Parte di quest'ultime in appassimento in apposite cassette all'interno di locale arieggiato e deumidificato fino al raggiungimento della giusta concentrazione. Vinificazione separata. Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in vinificatori orizzontali a controllo automatico della temperatura. Riscaldamento massa a 26°C per estrazione di colore e inizio fermentazione alcolica. Cicli diversi di lavorazione delle bucce per ammorbidire i tannini. Svinatura diretta in barrique nuove. Cicli di battonage e lavorazioni della feccia per migliorare rotondità e complessità del vino. Assemblaggio con il vino derivato dall'uva appassita, e termine della fermentazione malolattica.

Travasato in barrique e maturazione per almeno 24 mesi. Assemblaggio tra le barrique in proporzione ottimale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliato senza alcuna stabilizzazione e filtrazione, con leggero deposito possibile.

Prestige BARRIQUE

Fermentazione Malolattica:	svolta in barrique
Maturazione:	in barrique
Tipologia botti:	barrique
Età botti:	barrique nuove
Tipologia legno:	rovere francese
Tempo di maturazione:	in legno minimo 24 mesi
Affinamento minimo in bottiglia:	12 mesi

BOTTIGLIA

Tipo di bottiglia:	Bordolese
Potenziale d'invecchiamento:	oltre i 10 anni (se ben conservato)
Materiale turacciolo:	sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

VIGNA

Vitigno:	Merlot 100%
Tipologia terreno:	fresco, profondo, ghiaioso e sabbioso
Lavorazione:	Metodi della Produzione Integrata
Sistema di coltivazione:	Guyot doppio e semplice
Anno d'impianto:	1963
Resa per ettaro:	60 q (40 Hl)
Tempi di vendemmia:	inizio Ottobre
Metodo di raccolta:	manuale

CONFEZIONAMENTO

Numero di bottiglie per cassa di legno:	6 bottiglie (tutte incartate a mano)
--	---

ABBINAMENTI

Vino potente, di elegante struttura, dai tannini presenti ma vellutati. Ottimo da abbinare a carni rosse, selvaggina, formaggi d'alpe anche stagionati.

SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 18°C.