

Primo



NOTES DE DÉGUSTATION

GOÛT

Vin de bonne structure, avec une douceur et une élégance exceptionnelles. La maturation dans des barriques en chêne américain lui confère douceur et rondeur.

ARÔMES

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Cépage:	Ferradou (croisement réalisé par l'INRA de Bordeaux)
Dénomination:	Ferradou IGT Svizzera Italiana
Classification:	IGT Svizzera Italiana
Robe:	rouge très sombre et intense
Type de vin:	rouge
Zone d'origine:	commune de Gambarogno (à 2 km du lac Majeur), Tessin, Suisse
Degré d'alcool:	14,5% vol.

VINIFICATION

DESCRIPTION

Vendanges manuelles dès que le bon degré de maturité est atteint. Foulage et éraflage dans des vinificateurs avec contrôle automatique de la température. Macération préfermentaire à froid, à une température de 8°C, fermentation alcoolique à une température de 26°C pour une extraction optimale de la couleur et des tannins. Traitement des peaux en différents cycles journaliers pour obtenir des tannins doux et élégants. Remplissage des barriques de 1er et 2ème passage, en chêne américain, au moment opportun. Élevage sur levures pour améliorer la rondeur et la complexité du vin. À ce moment-là, la fermentation malolactique est menée à terme. Après transvasement, le vin reste dans les barriques pendant encore 6 mois. Assemblage entre les barriques, en proportions optimales, avant l'embouteillage. Élégance, finesse, rondeur extrême, léger résidu sucré, voilà les caractéristiques de ce vin destiné à un public attentif et moderne.

Primo

Fermentation malolactique:	dans des fûts en acier inoxydable et des fûts en bois
Maturation:	barrisques en chêne américain
Élevage en bouteille:	3 mois minimum

BOUTEILLE

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

VIGNE

Cépage:	Ferradou 100%
Nature du sol:	frais, profond et sableux
Travail des vignes:	méthodes de la production intégrée
Système de culture:	taille en Guyot simple
Année de plantation:	2014
Rendement par hectare:	8.000 kg (55 hl)
Période des vendanges:	fin septembre
Méthode de récolte:	manuelle

CONDITIONNEMENT

Nombre de bouteilles par boîte: 6

ACCORDS METS ET VINS

S'accorde facilement car il s'agit d'un vin doux ; s'accorde bien avec du gibier, 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 16°C.