

Baiocco

TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



Brivio

Baiocco

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2013

JAHRGANG: 2013

MILLÉSIME: 2013

VINTAGE: 2013

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 9 - 12 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° passaggio (85%) ed in botte grande (15%) per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode des Bordeaux. Gärung von 9 bis 12 Tagen an der Maische bei 28 - 30 °C in Edelstahl tanks. Die Reifung erfolgt zu einem Teil (15 %) in Eichfässern von 34 bis 42 Hl, während 85% des Weins über 10 Monate in zwei- bis dreijährigen Barriques verfeinert wird.

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 9 - 12 jours à 28 - 30 °C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème et 3ème année (85%), et en fûts de chêne à 34 - 42 hl (15%) pendant plus que 10 mois.

VINIFICATION: Vinified in the bordelaise style with a maceration period of 9 - 12 days at 28 - 30 °C in stainless-steel tanks. 15% of the wine is matured in oak casks of 34 to 42 hl, while the other 85% is aged for over 10 months in 2 or 3 year-old barriques.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

ROBE: Rouge rubis intense.

PROFUMO: Intenso ed armonioso, di buona complessità. Sentori di frutta a bacca rossa matura accompagnati da leggere note di torrefazione e sfumature speziate.

FARBE: Sattes Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv harmonisch und komplex. Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen.

NEZ: Intense, harmonieux et complexe. Senteurs de fruits à baies rouge mûrs, accompagnés de légers arômes de torréfaction et notes épicées.

COLOR: Intense ruby red.

BOUQUET: Intense, harmonic and complex. Smell of ripe red berry fruits and delicate roast and spicy tones.

SAPORE: Attacco fresco, morbido e fruttato. Armonioso, di buona struttura con tannini maturi e dolci. Fine bocca equilibrato e persistente.

GESCHMACK: Frisch weich und fruchtig, gut strukturiert und harmonisch. Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang.

BOUCHE: Frais doux et fruité à l'attaque. Agréable et de bonne structure. Un excellent équilibre, avec des tannins mûrs et doux, et un final persistant.

PALATE: Smooth, fruity and fresh. A well-bodied and pleasant wine. Very good balance, long at the finish.

ABBINAMENTO: Paste, carni rosse e formaggi stagionati.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, herzhaften Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.

METS RECOMMANDÉS: Pâtes, viandes rouges et fromages assaisonnés.

DINING CHOICES: Pasta dishes, red meats and aged cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 °C

LONGEVITÀ: Il Baiocco 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2020 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Baiocco 2013 ab Sommer 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2020 und darüber hinaus großen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Baiocco 2013 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2020 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Baiocco 2013 will reach its full expressive potential beginning in summer 2015, and will maintain its character through 2020 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles.