

Dogaia
ROSSO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



Brivio

Dogaia

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2012

JAHRGANG: 2012

MILLÉSIME: 2012

VINTAGE: 2012

VITIGNO: 60% Gamaret (incrocio Gamay e Reichensteiner), 40% Merlot.

REBSORTE: 60% Gamaret (Gamay und Reichensteiner), 40% Merlot.

CÉPAGE: 60% Gamaret (croisement entre Gamay et Reichensteiner), 40% Merlot.

VARIETAL COMPOSITION: 60% Gamaret (Gamay and Reichensteiner), 40% Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE: Gamaret del Ticino e Merlot del Mendrisiotto.

ANBAUGEBIET: Gamaret aus dem Tessin Merlot aus dem Mendrisiotto.

ZONE DE PRODUCTION: Gamaret du Tessin et Merlot du Mendrisiotto.

VINEYARDS: Gamaret from Ticino and Merlot from Mendrisiotto.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 10 - 15 giorni a 28 - 32 °C in vasche d'acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (65%) e di 2° passaggio (35%) per 12 - 13 mesi. I due vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento. I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung mit einer verlängerten Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur (28 - 32 °C). Nach der Gärung wird der Wein während 12 - 13 Monaten in neuen (65%) und einjährigen (35%) französische Barriques ausgebaut. Die beiden Rebsorten werden separat vinifiziert und erst kurz vor der Abfüllung assembliert. Das häufige Umfüllen der Barriques ermöglicht

VINIFICATION: Vinification bordelaise, avec macération de 10 - 15 jours à 28 - 32 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (65%) et de deuxième année (35%) pendant 12 - 13 mois. Les deux cépages sont vinifiés séparément et assemblés peu avant la mise en bouteille. Les soutirages fréquents nous permettent une mise en bouteille sans collage, stabilisation à froid et filtration. Ceci peut donner lieu à un léger dépôt dans la bouteille.

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 10 - 15 days in stainless-steel tanks maintained at a temperature of 28 - 32 °C. The greater part (65 %) of the wine matured in barriques of new French oak, while 35 % was placed in one-year old barriques, all for 12-13 months. The two varietal compositions are vinified separately and assembled just before bottling. Frequent racking from the lees allows the wine to be bottled without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in a slight sediment in the bottle.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLORE: Rosso bordolese intenso e profondo.

FARBE: Intensives und tiefes Bordeauxrot.

ROBE: Rouge bordeaux intense et profond.

COLOR: Deep and intense bordeaux red.

PROFUMO: Molto intenso con molteplici sensazioni come la frutta a bacca nera matura, sentori di erbe aromatiche come la lavanda, il timo e l'origano e aromi di torrefazione che ricordano la liquirizia.

BOUQUET: Sehr intensiv, Aromen von schwarzen Waldbeeren dominieren, darunter zeigen sich würzige Noten von feinen Kräutern (Lavendel, Thymian und Oregano), und Röstaromen von Lakritze.

NEZ: Très intense et complexe. Avec des senteurs de baies noires, des arômes de torréfaction qui rappellent la réglisse, ainsi que des nuances aromatiques comme la lavande, le thym et l'origan.

BOUQUET: Very intense, and complex, with smells of black-berries. Nuances of herbs (lavender, thyme and oregan), accompanied by roasted notes of liquorice.

SAPORE: Attacco morbido ed elegante. Fruttato, corposo e pieno, di ottima struttura con tannini maturi e dolci. Fine bocca persistente ed equilibrato con un ritorno di liquirizia.

GESCHMACK: Weich und Elegant. Fruchtig, vollmundig, mit einer sehr guten Struktur. Die sehr verhaltenen Tannine bieten ein samtiges Gaumenerlebnis mit würzigem Abgang die an Lakritze erinnert.

BOUCHE: Doux et élégant. Fruité plein et puissant, avec une très bonne structure. Les tannins sont mûrs et doux. Fin de bouche sèche, persistante et qui rappelle la réglisse.

PALATE: Smooth and elegant, fruity, with a good structure and soft tannins of perfect quality and strength. Persistent and balanced at the finish, with liquorice notes.

ABBINAMENTO: Si accompagna bene al gigot d'agnello, carni rosse in generale e formaggi stagionati. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

SPEISE-EMPFEHLUNG: Begleitet am besten Lammkeule, andere herzhaft Fleischgerichte und gut gereiften Käse.

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec le gigot d'agneaux et les viandes rouges en général. Très bien avec les fromages assaisonnés.

DINING CHOICES: Finds its best match with leg of lamb, hearty meats and well-ripened cheeses.

LONGEVITÀ: Il Dogaia 2012 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2014 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Dogaia 2012 ab Herbst 2014; bei optimaler Lagerung wird er bis 2022 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VEILLISSEMENT: Le Dogaia 2012 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2014 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Dogaia 2012 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2014 and will continue to develop in character through 2022 and beyond if properly cellared.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.