

*Dogaia*  
ROSSO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

# Dogaia

## ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2013

JAHRGANG: 2013

MILLÉSIME: 2013

VINTAGE: 2013

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.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 10 - 16 giorni a 28 - 32 °C in vasche d'acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (75%) e di 2° passaggio (25%) per oltre 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 16 Tagen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (28 - 32 °C). Nach der Gärung wird der Wein über 13 Monaten in neuen (75%) und einjährigen (25%) 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 - 16 jours à 28 - 32 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (75%) et de deuxième année (25%) pendant plus que 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 - 16 days in stainless-steel tanks maintained at a temperature of 28 - 32 °C. The greater part (75 %) of the wine matured in barriques of new French oak, while 25 % was placed in one-year old barriques, all for over 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 bordeaux intenso e profondo.

FARBE: Intensives und tiefes Bordeauxrot.

ROBE: Rouge bordeaux intense et profond.

COLOR: Deep and intense bordeaux red.

PROFUMO: Intenso e di buona complessità. Sentori di frutta a bacca nera, aromi di torrefazione che ricordano il tabacco e la liquirizia e note di erbe aromatiche come la lavanda.

BOUQUET: Sehr intensiv und komplex. Aromen von schwarzen Beeren dominieren, darunter zeigen sich würzige Noten von feinen Kräutern (Lavendel), und Röstaromen von Tabak.

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

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

SAPORE: Attacco deciso e fresco. Fruttato, elegante, corposo e di ottima struttura con tannini maturi e dolci. Fine bocca persistente ed armoniosa con un ritorno di liquirizia.

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

BOUCHE: Franc et frais à l'attaque. 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: Fresh and well-bodied. 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.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Dogaia 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Dogaia 2013 ab Herbst 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2025 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Dogaia 2013 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2015 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Dogaia 2013 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2015 and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.