

Dogaia
ROSSO DEL TICINO
Denominazione di Origine Controllata



Brivio

Dogaia

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2014

VITIGNO: 65% Gamaret (incrocio Gamay e Reichensteiner), 35% Merlot.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 9 - 14 giorni a 28 - 32 °C in vasche d'acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (60%) e di 2° passaggio (40%) 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.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux intenso e profondo con riflessi porpora.

PROFUMO: Intenso e di buona complessità. Sentori di frutta a bacca rossa e nera, aromi di torrefazione che ricordano il tabacco e la liquirizia e delicate note mentolate.

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

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

LONGEVITÀ: Il Dogaia 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2014

REBSORTE: 65% Gamaret (Gamay und Reichensteiner), 35% Merlot.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung mit einer verlängerten Maischestandzeit von 9 bis 14 Tagen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (28 - 32 °C). Nach der Gärung wird der Wein über 13 Monaten in neuen (60%) und einjährigen (40%) französische Barriques ausgebaut. Die beiden Rebsorten werden separat vinifiziert und erst kurz vor der Abfüllung assembliert. Das häufige Umfüllen der Barriques ermöglicht

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

FARBE: Intensives und tiefes Bordeauxrot mit Violettem Licht.

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

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

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

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Dogaia 2014 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2025 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2014

CÉPAGE: 65% Gamaret (croisement entre Gamay et Reichensteiner), 35% Merlot.

VINIFICATION: Vinification bordelaise, avec macération de 9 - 14 jours à 28 - 32 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (60%) et de deuxième année (40%) 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.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ROBE: Rouge bordeaux intense et profond avec des reflêts pourpre.

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

BOUCHE: Franc et frais à l'attaque. Élégant, fruité, avec une très bonne structure. Les tannins sont mûrs et doux. Fin de bouche sèche, persistante et qui rappelle la réglisse.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Dogaia 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2016 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2014

VARIETAL COMPOSITION: 65% Gamaret (Gamay and Reichensteiner), 35% Merlot.

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 9 - 14 days in stainless-steel tanks maintained at a temperature of 28 - 32 °C. The greater part (60 %) of the wine matured in barriques of new French oak, while 40 % 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.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLOR: Deep and intense bordeaux red with purple flashes.

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

PALATE: Fresh and fruity. Elegant, with a good structure and soft tannins of perfect quality and strength. Persistent and balanced at the finish with licorice notes.

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

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

AGING: The Dogaia 2014 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2016 and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.