

Platinum
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



Bivio

Platinum

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2011

JAHRGANG: 2011

MILLÉSIME: 2011

VINTAGE: 2011

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Sottoceneri (Mendrisiotto,
Luganese).

ANBAUGEBIET: Sottoceneri
(Mendrisiotto, Luganese).

ZONE DE PRODUCTION:
Sottoceneri (Mendrisiotto,
Luganese).

VINEYARDS: In the Sottoceneri
region.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a maturazione ottimale, sono state messe ad appassire nelle cassette in appositi locali termoventilati. La vinificazione classica è avvenuta con la pigiatura delle uve a fine ottobre, la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio inox termocondizionate. Il vino è poi stato posto in barriques francesi nuove per un periodo di 20 mesi. I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia.

WEINAUSBAU: Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet und in kleinen Kisten, an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort gelagert. Dabei verloren sie etwa 10% des Wasseranteils. Die Gärung erfolgte Ende Oktober in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Der biologische Säureabbau fand in neuen französischen Barriques statt, in denen der Platinum während 20 Monaten ausgebaut wurde. Das häufige Umfüllen der Barriques ermöglichte eine Flaschenabfüllung ohne Schöpfung, Kaltstabilisierung und Filtrierung. Diese Methode kann ein leichtes Depot in der Flasche hervorrufen.

VINIFICATION: Les raisins, cueillis à maturation optimale, sont légèrement séchés dans des caissettes dans de locaux thermo-ventilés. La vinification classique a lieu fin octobre : les raisins sont pressés, et la fermentation alcoolique se fait en cuves inox thermo-régulées. Le vin a été logé en barriques françaises neuves pendant 20 mois. Les soutirages fréquents nous permettent une mise en bouteille sans collage, stabilisation à froid et filtration. Ceci peut provoquer un léger dépôt dans la bouteille.

VINIFICATION: Harvested at the peak of maturity, the grapes were first left to dry on pallets in thermo ventilated rooms. The classic vinification began with crushing in mid-October followed by fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks. The wine matured for 20 months in barriques of new French oak. Frequent racking from the lees allowed for bottling without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in slight sediment in the bottle.

GRADAZIONE ALCOLICA:
14% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 14% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e intenso.

FARBE: Intensives, sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

COLOR: Intense, deep ruby red.

PROFUMO: Ricco, intenso e persistente con note di frutta a bacca nera matura accompagnate da sentori di torrefazione che ricordano la liquirizia, il cioccolato nero e il caffè tostato. Grande complessità!

BOUQUET: Reich, intensiv und anhaltend, mit Noten von reifen Schwarzen-Beeren und Röstaromen wie Lakritz, schwarze Schokolade und Kaffee. Sehr komplex!

NEZ: Riche et persistant, avec des notes de fruits à baies noires mûrs, accompagnées de senteurs de torréfaction qui rappellent la réglisse, le chocolat noir et le café. Un nez très complexe!

BOUQUET: Intense and lasting impressions of ripe blackberry fruits, are followed by elegant roasted notes that remind liquorice, dark chocolate and coffee. Very complex!

SAPORE: Attacco morbido e pieno, potente ma nello stesso tempo fine ed elegante. Corposo, di grandissima struttura con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità. Fine bocca lunghissimo e persistente con un ritorno di liquirizia.

GESCHMACK: Weich, kraftvoll und vollmundig, fein und elegant; mit gut eingebundenen reifen Tanninen. Ein ausserordentlich komplexer Merlot mit einem sehr langen Abgang und ausgezeichnetem Alterungspotential.

BOUCHE: Doux et plein à l'attaque, puissant et en même temps élégant, avec des tannins mûrs et veloutés. Un Platinum de très grande structure et très persistant, qui se prête à un excellent vieillissement mais qui est déjà prêt pour être savouré.

PALATE: A powerful wine that nonetheless impresses with great elegance and ripe, soft tannins of perfect quality and strength. An excellently structured Platinum that leaves a lasting impression. It will reward patient cellaring and is also fully enjoyable now.

ABBINAMENTO: Si consiglia di abbinarlo a piatti di carne rossa e selvaggina, come pure su formaggi a pasta dura. La complessità fa sì che si possa gustare anche come vino da meditazione.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Herrlich zu kräftigem Fleisch und Braten, zu Wild sowie Hartkäse, oder einfach nur zum Geniessen...

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec des mets à base de viande rouge et chasse, aussi bien qu'avec des fromages à pâte dure. Grâce à sa complexité, il peut être apprécié en tant que vin de méditation.

DINING CHOICES: Recommended with red meat and game dishes, and with hard cheeses. A "vino di meditazione" whose complexity merits full attention, it may also stand alone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

SERVING TEMPERATURE:
18 °C.

LONGEVITÀ: Il Platinum 2011 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2014 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

BESTE TRINKREIFE: Der Platinum 2011 wird sein volles Potential ab Frühling 2014 entfalten und diese Eigenschaften bei optimaler Lagerung bis 2025 und darüber hinaus beibehalten. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen.

VIEILLISSEMENT: Le Platinum 2011 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2014 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Platinum 2011 will reveal its full expressive potential beginning in spring 2014, and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl. (Magnum) in cassetta legno.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton oder einzelnen Flaschen in Holzkiste.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150 cl. (Magnum) in wooden box.