

Prà Rosso
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT




Brivio

Prà Rosso

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2016

JAHRGANG: 2016

MILLÉSIME: 2016

VINTAGE: 2016

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 7 - 9 giorni a 26 - 28 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in vasca per un periodo di 10 mesi.

WEINAUSBAU: Traditionell ausgebaut in Edelstahltanks mit einer Maischegärung von 7 bis 9 Tagen bei 26 - 28 °C. Der Wein reift weitere 10 Monate in den Tanks.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 7 - 9 jours à 26 - 28 °C en cuves inox. Maturation en cuves pendant une période de 10 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 7 - 9 days at 26 - 28 °C in stainless-steel tanks. The wine matured in the tanks for a period of 10 months.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora.

FARBE: Intensives Rubinrot mit Purpurrot Reflexen.

ROBE: Rouge rubis avec des reflêts pourpre.

COLOR: Ruby red with purple reflections.

PROFUMO: Fruttato e fresco. Con sentori di frutti di bosco che ricordano la fragola ed i mirtilli e delicate note speziate. Grande armonia e buona intensità.

BOUQUET: Fruchtig und frisch. Ein harmonischer und intensiver Wein, mit Aromen von roten Wildbeeren die an Erdbeeren und Heidelbeeren erinnern, und leichten Gewürznoten.

NEZ: Fruité et frais. Harmonieux et intense. Avec des senteurs de fruits de bois qui rappellent la fraise et la myrtille, ainsi que de délicates notes épicées.

BOUQUET: Fruity and fresh. Harmonious and intense, with notes of wild berries (strawberry and blueberry) and delicate spicy tones.

SAPORE: Morbido e fruttato. Piacevole e fresco di struttura media. Fine bocca sapido e di buona persistenza

GESCHMACK: Weich fruchtig und frisch. Der Abgang ist saftig, ausgewogen und lang.

BOUCHE: Fruité et équilibré, de structure moyenne. Bonne persistance et minéralité au final.

PALATE: Fruity, fresh and pleasant. Well balanced mineral and smooth at the finish.

ABBINAMENTO: Paste, risotti e salumi nostrani.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Pasta, Risotto und Trocken- oder Räucherfleisch.

METS RECOMMANDÉS: Pâtes, risotti, grillades, charcuteries.

DINING CHOICES: Paste, risotti and cured meats.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 °C

SERVING TEMPERATURE: 16 °C

LONGEVITÀ: Il Prà Rosso 2016 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2018 e manterrà queste caratteristiche fino al 2021 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Prà Rosso 2016 entwickelt ab Frühlings 2018 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2021 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Prà Rosso 2016 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2018, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2021 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Prà Rosso 2016 will reach its full expressive potential beginning in spring 2018 and will maintain its character through 2021 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.