

Baiocco

TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



Brivio

Baiocco

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 bordolese con macerazione di 10 - 12 giorni a 28°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° passaggio (80%) ed in botte grande (20%) per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode des Bordeaux. Gärung von 10 bis 12 Tagen an der Maische bei 28°C in Edelstahl tanks. Die Reifung erfolgt zu einem Teil (20 %) in Eichfässern von 34 bis 42 Hl, während 80% des Weins über 10 Monate in zwei- bis dreijährigen Barriques verfeinert wird.

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 10 - 12 jours à 28°C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème et 3ème année (80%), et en fûts de chêne à 34 - 42 hl (20%) pendant plus que 10 mois.

VINIFICATION: Vinified in the bordelaise style with a maceration period of 10 - 12 days at 28°C in stainless-steel tanks. 20% of the wine is matured in oak casks of 34 to 42 hl, while the other 80% is aged for over 10 months in 2 or 3 year-old barriques.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8%
Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8%
Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8%
Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

FARBE: Sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis intense.

COLOR: Intense ruby red.

PROFUMO: Intenso e armonioso di buona complessità. Sentori di frutta a bacca rossa matura accompagnati da leggere note di torrefazione e sfumature speziate.

BOUQUET: Intensiv und harmonisch mit guter Komplexität. Noten von reifen roten Beeren, begleitet von leichten Röstnoten und würzigen Nuancen.

NEZ: Intense et harmonieux avec une bonne complexité. Senteurs de fruits à baies rouges mûrs accompagnés de légères notes de torréfaction et de nuances épicées.

BOUQUET: Intense and harmonious with good complexity. Hints of ripe red berry fruits accompanied by light roasted notes and spicy nuances.

SAPORE: Attacco fresco, morbido e fruttato. Armonioso e piacevole di buona struttura con tannini maturi e dolci. Fine bocca equilibrata e persistente.

GESCHMACK: Frischer, weicher und fruchtiger Wein. Harmonisch und angenehm mit einer gute Struktur mit reifen und süßen Tanninen. Feiner Mund, ausgewogen und ausdauernd.

BOUCHE: Attaque fraîche, douce et fruitée. Harmonieux et agréable avec une bonne structure et des tanins mûrs et doux. Un final équilibrée et persistant.

PALATE: Fresh, soft and fruity attack. Harmonious and pleasant with a good structure, with ripe and sweet tannins. Fine mouth, balanced and persistent.

ABBINAMENTO: Paste, carni rosse e formaggi stagionati.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, herzhaften Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.

METS RECOMMANDÉS:
Pâtes, viandes rouges et fromages assaisonnés.

DINING CHOICES: Pasta dishes, red meats and aged cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 °C

LONGEVITÀ: Il Baiocco 2016 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dell'estate 2018 e manterrà queste caratteristiche fino al 2023 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Baiocco 2016 ab Sommer 2018; bei optimaler Lagerung wird er bis 2023 und darüber hinaus großen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Baiocco 2016 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2018, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2023 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Baiocco 2016 will reach its full expressive potential beginning in summer 2018, and will maintain its character through 2023 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles.