

Riflessi d'Epoca

Ticino DOC Merlot 2014

Vitigno: Merlot

Vinificazione: Vinificazione bordolese con una macerazione di 11 –14 giorni a 28 –30°C. Dopo la fermentazione il vino viene alloggiato in barriques francesi per oltre 14 mesi.

I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia.

Gradazione alcolica: 13.2 % Vol.

Colore: Rosso rubino carico e profondo.

Profumo: Complesso di buona intensità con sentori fruttati di prugna e ciliegia amarena, note di torrefazione che ricordano la liquirizia e delicate sfumature speziate.

Sapore: Attacco fresco e fruttato. Caldo, morbido ed elegante. Ben strutturato con tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca equilibrato, armonioso e di ottima persistenza.

Abbinamento: Carni della grande cucina: cacciagione, pollame, arrosti roastbeef e grandi formaggi.

Temperatura di servizio: 18° C

Longevità: Il Riflessi d'Epoca 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2017 e manterrà queste caratteristiche fino al 2024 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato qualche ora prima del consumo.

Imballaggio: 37.5 cl. in cartoni da 18 bottiglie

75 cl. in cartoni da 6 bottiglie

150 cl. (Magnum) in cartoni da 6 bottiglie o singole bottiglie

300 cl. (Doppia Magnum) in cassetta legno

