

*D'Antan*  
ROSSO DEL TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



*Brivio*

# D'Antan

## ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2020

VITIGNO: 60% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 13 - 15 giorni a 28 - 32 °C in vasche d'acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (80%) e di 2° passaggio (20%) per oltre 14 mesi.

I tre 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:  
13.8% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico e profondo.

PROFUMO: Intenso e di buona complessità. Sentori di frutta a bacca nera matura come le more accompagnate da note mentolate e sentori di torrefazione che ricordano la nocciola, il cioccolato ed il cacao.

SAPORE: Attacco deciso e fresco. Intenso, ben strutturato con tannini maturi e dolci. Molto elegante si presenta con un finale equilibrato e di buona persistenza.

ABBINAMENTO: Si accompagna bene a carni rosse, arrosto in umido; ideale l'abbinamento con il pollame a carne scura, quale faraona, piccione, anatra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il D'Antan 2020 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2022 e manterrà queste caratteristiche fino al 2030 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2020

REBSORTE: 60% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung in Edelstahl tanks mit einer Maischestandzeit von 13 - 15 Tagen bei 28 bis 32 °C. Der Wein reift für über 14 Monate zu einem Teil (80%) in neuen Barriques, zum anderen Teil (20%) in einjährigen Barriques. Die drei Rebsorten werden getrennt ausgebaut; die Assemblage erfolgt kurz vor der Abfüllung. Häufiges Abziehen vom Bodensatz erlaubt eine Abfüllung ohne Schöpfung, Kaltstabilisierung und Filtrierung; als Zeichen dieses schonenden Umgangs kann sich ein leichtes Depot in der Flasche bilden.

ALKOHOLGEHALT:  
13.8% Vol.

FARBE: Intensives und sattes Rubinrot.

BOUQUET: Das intensive Bukett bietet vielfältige Sinneseindrücke; darunter Früchte Noten von reifen Schwarzen Beeren wie Brombeeren, sowie Menthol und Röstaromen (Kakao und Walnuss).

GESCHMACK: Frisch und fruchtig. Mit einer guten Struktur. Die Tannine sind von ausgezeichneter Quantität und Qualität. Der Abgang ist lang, anhaltend und sehr harmonisch.

SPEISE-EMPFEHLUNG:  
Begleitet vorzüglich Gerichte aus dunklem Fleisch, wie z.B. Schmorbraten; ideal zu Geflügel wie Perlhuhn, Taube oder Ente.

SERVIERTEMPERATUR:  
16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der D'Antan 2020 wird ab Herbst 2022 seinen vollen Charakter entwickeln; bei optimaler Lagerung bereitet er bis 2030 und darüber grossen Genuss.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2020

CÉPAGE: 60% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc.

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 13 - 15 jours à 28 - 32 °C en cuves inox. La maturation a lieu en barriques françaises neuves (80%) et de deuxième année (20%) pendant plus que 14 mois.

Les trois cépages sont vinifiés séparément, et l'assemblage est fait juste avant la mise en bouteille. 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.

TENEUR EN ALCOOL:  
13.8% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

NEZ: Complexe et intense. Notes de fruits à baie noire mûrs comme les mûres, accompagnées de notes de menthol et torréfaction qui rappellent le cacao et les noisettes.

BOUCHE: Franc et frais à l'attaque. Intense, élégant. Avec des tannins mûrs et doux. Harmonieux et persistant au final.

METS RECOMMANDÉS:  
Recommandé avec les viandes rouges, les rôtis. Idéal avec la volaille comme la pintade, le pigeon et le canard.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le D'Antan 2020 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2022, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2030 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2020

VARIETAL COMPOSITION:  
60% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon,  
15% Cabernet Franc.

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 13 - 15 days at 28 - 32 °C in stainless-steel tanks. The greater part of the wine matured in barriques of new French oak (80%) while the rest was placed in one year-old barriques (20%), all for over 14 months. The three varietals are vinified separately and blended only shortly before bottling. Frequent racking from the lees allows for bottling without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in a slight sediment in the bottle.

ALCOHOL CONTENT:  
13.8% Vol.

COLOR: Deep ruby red.

BOUQUET: Complex and intense. With fruity notes of ripe blackberry and menthol and roasted notes that remind the cocoa and walnuts.

PALATE: Fresh and dry, with a good structure and with ripe and sweet tannins; well balanced and persistent at the finish.

DINING CHOICES: An excellent accompaniment for red meats, braised roasts; ideal with dark-meat fowl such as guinea hen, squab and duck.

SERVING TEMPERATURE:  
16 - 18 °C

AGING: The D'Antan 2020 will reveal its full expressive potential beginning in fall 2022 and will continue to develop in character through 2030 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.