



Soledì Sagl, 6900 Lugano (Svizzera)
info@soledi.wine | www.soledi.wine



NOTE DEGUSTAZIONE

NiK1 2019 interpreta in maniera perfetta l'annata, particolarmente calda e soleggiata.

Il vino si presenta di un rosso rubino intenso, compatto e profondo, che preannuncia una buona concentrazione.

Al naso note di frutti rossi scuri e maturi, sfumature di spezie, un leggero aroma balsamico di eucalipto, eleganti note di cacao dolce e vaniglia.

Al palato si presenta equilibrato, ricco e fresco.

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: I vitigni sono vinificati separatamente
Fermentazione in fusti di acciaio
termocontrollati
Fermentazione con lieviti selezionati
Riempimento gravitazionale delle botti
Follature completamente manuali

AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques francesi
100% legno nuovo

IMBOTTIGLIAMENTO: Nessun collaggio, nessuna filtrazione finale

VIGNETO

TERRENO: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot:
ghiaioso, sassoso, calcareo
Cabernet Franc: sabbioso, argilloso, calcareo

DENSITA': 4500 viti/ ha esposti a sud-sud/ovest

VENDEMMIA: Manuale, in cassette da 15 kg
momento della raccolta adattato a ciascun vitigno

PRODUZIONE: Merlot 40 hl/ha, Cabernet Sauvignon 42 hl/ha,
Cabernet Franc 47 hl/ha, Petit Verdot 42 hl/ha

ALTEZZA S.L.M.: 380 m

COMMENTO SULL'ANNATA VITICOLA

Grazie alle condizioni meteorologiche, il germogliamento è iniziato leggermente in anticipo rispetto al 2018. Il freddo di maggio ha poi rallentato lo sviluppo vegetativo della vite posticipando l'inizio della vendemmia a fine di settembre. La fioritura ha richiesto molto tempo, ma l'allegagione è stata molto produttiva. Le scarse precipitazioni di giugno e luglio non hanno in alcun modo impedito lo sviluppo delle uve. La produttività nei vigneti è stata qualitativamente molto buona e quantitativamente abbondante, e abbiamo riscontrato un'ottima situazione fitosanitaria, ciò ha permesso di ridurre di molto gli interventi nei vigneti. Dopo un luglio abbastanza secco e caldo, ad agosto si sono verificate alcune abbondanti precipitazioni, seguite da un settembre più secco con giornate molto calde, soleggiate e ventose, che hanno permesso alle uve di maturare molto lentamente e in modo ottimale verso la fine del mese.

NiK1

MILLESIMO: 2019

VITIGNI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

ALCOL: 14%

CLASSIFICAZIONE: Rosso del Ticino DOC

REGIONE: Mendrisiotto, Ticino (Svizzera)





Soledì Sagl, 6900 Lugano (Switzerland)
info@soledi.wine | www.sole-di.wine



TASTING NOTES

NiK1 2019 is a perfect expression of the growing season, which was particularly warm and sunny.

The wine appearance is of intense, compact and deep ruby colour, instantly revealing good concentration.

On the nose notes of dark ripe berries, hints of spices and balsamic aroma of eucalyptus.

On the palate the wine is balanced, rich and fresh.

WINEMAKING

TECHNIQUE:	The grapes are vinified separately Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks Fermentation with selected yeasts 100% gravity processing Manual punching down
AGEING:	18 months in French oak barrels with 100% new wood
BOTTLING:	No clarification, no filtration

VINEYARD

SOIL:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot: gravel, pebble, limestone Cabernet Franc: sand, clay and limestone
PLANTING DENSITY:	4500 vines/hectare with south/southwest exposure
HARVEST:	Hand-picked, harvest date adapted to each vineyard
PRODUCTION:	Merlot 40 hl/ha, Cabernet Sauvignon 42 hl/ha, Cabernet Franc 47 hl/ha, Petit Verdot 42 hl/ha
HEIGHT:	380m above sea level

COMMENT ON THE VINTAGE

Thanks to the weather conditions, bud break began slightly earlier than in 2018. The cold in May then slowed down the growth cycle of the vine, delaying the start of the harvest to the end of September. Flowering took a long time, but fruit set was very productive. The low rainfall in June and July did not in any way prevent the development of the grapes. The productivity in the vineyards was qualitatively very good and quantitatively high, and we had excellent phytosanitary conditions, which allowed a substantial reduction of interventions in the vineyards. After a fairly dry and hot July, some heavy rainfall occurred in August, followed by a drier September with very hot, sunny and windy days, which allowed the grapes to ripen very slowly and optimally towards the end of the month.

NiK1

VINTAGE: 2019

VARIETIES: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

ALCOHOL: 14%

APPELLATION: Rosso del Ticino DOC

REGION: Mendrisiotto, Ticino (Switzerland)



DEGUSTAZIONE

descrizione organolettica del vino

Alla vista si presenta di un colore rosso rubino intenso, compatto, profondo.

Al naso note di frutti di bosco scuri, susine e attraenti sfumature di spezie, un'intensa nota balsamica di eucalipto combinata con eleganti note di cacao tostato.

Equilibrato, ricco, giovane e nervoso al palato, a dimostrare le potenzialità d'invecchiamento. Un raro e pregiato tannino, non invadente, fa da corollario a questo prezioso vino.

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE:

Le uve vengono vinificate separatamente

Fermentazione in vasche di acciaio inox e barriques

Fermentazione con lieviti di Bordeaux selezionati

Riempimento vasche per caduta

Follature manuali

AFFINAMENTO:

20 mesi in botti di rovere francese

100% legno nuovo

IMBOTTIGLIAMENTO:

Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione

VIGNETO

TERRENO: ghiaioso, sassoso, calcareo

IMPIANTO: 4500 viti/ha esposte a sud/sud-ovest

VENDEMMIA: uve raccolte e selezionate completamente a mano, epoca di raccolta adattata a ciascun vitigno

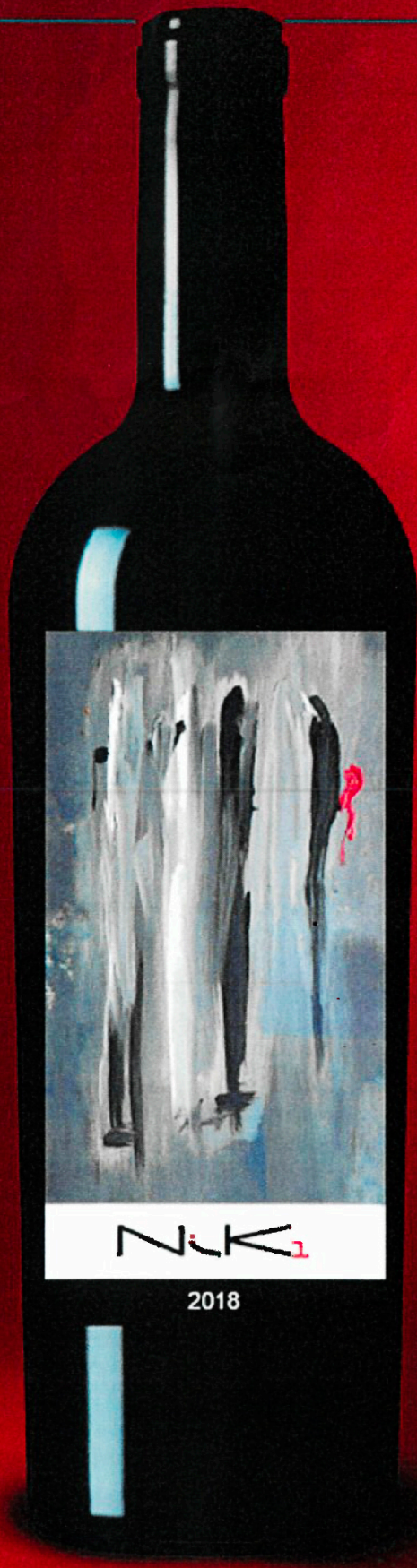
PRODUZIONE: Merlot 45 hl/ha - Cabernet Sauvignon 42 hl/ha - Petit Verdot 35 hl/ha

ALTEZZA DAL LIVELLO DEL MARE: 380 m sul livello del mare

COMMENTO SULL'ANNATA VITICOLA

L'inizio della primavera molto piovosa ha permesso al suolo di accumulare l'acqua necessaria per l'intera stagione vinicola e nonostante ciò la fioritura è iniziata presto.

L'estate 2018 è stata la terza più calda mai registrata. Le eccezionali condizioni meteorologiche registrate nei mesi di settembre e ottobre, con temperature superiori alla media di poco più di 2° C, hanno permesso una completa maturazione delle uve. Le condizioni meteorologiche hanno permesso di raccogliere uve di qualità eccezionale, in linea con gli anni precedenti. Nel complesso, vorremmo dire che i vini prodotti sono simili a quelli del 2010: altamente strutturati e molto eleganti.



N:K1

MILLESIMO: 2018

VITIGNI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

ALCOL: 14%

CLASSIFICAZIONE: Rosso del Ticino DOC

REGIONE: Mendrisiotto, Ticino, Svizzera

94-95 PTS

JAMES SUCKLING.COM