

# Artù

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

### GUSTO

Sapore gradevolmente pieno, caldo, robusto, austero, ma vellutato, armonico, etereo, con un retrogusto speziato tipico dell'affinamento parziale in legno.

### PROFUMI

Da giovane sprigiona un bouquet complesso, intenso, ricco, di frutta matura appena colta.

Da maturo: fragranze più complesse, leggermente speziate e più morbide.

## INFORMAZIONI DI BASE

<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Denominazione:</b>	Merlot Ticino
<b>Classificazione:</b>	DOC
<b>Colore:</b>	Rosso intenso, sfumature di color rubino che tendono a sfumarsi col tempo
<b>Tipologia vino:</b>	Rosso
<b>Zona di provenienza:</b>	Comune Gambarogno, (2 km dal lago di Locarno), Ticino, Svizzera
<b>Grado Alcolico:</b>	12.8% Vol.

## VINIFICAZIONE

### DESCRIZIONE

Vendemmia manuale al giusto stato di maturazione.

Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in vinificatori orizzontali a controllo automatico della temperatura.

Prima macerazione delle bucce a freddo per 8 ore per esaltare i profumi freschi. Riscaldamento della massa a 26°C per estrazione del colore e l'inizio della fermentazione alcolica. Diversi cicli giornalieri di lavorazione delle bucce per ammorbidire i tannini. 50% del vino svinato direttamente in barrique di 3° e 4° passaggio e in botte di legno da 30 Hl. Restante 50% in acciaio. Vengono eseguiti batonage e lavorazioni della feccia per migliorare rotondità e complessità. Viene portata a termine la fermentazione malolattica. Imbottigliamento dopo assemblaggio in proporzione ottimale per dare buona struttura, eleganza, finezza e rotondità.



# Artù

---

<b>Fermentazione Malolattica:</b>	svolta in botti di acciaio inox e botti in legno
<b>Maturazione:</b>	acciaio inox, botti di legno e barrique di 3° passaggio
<b>Età botti:</b>	barrique di 3° passaggio e botti usate
<b>Tipologia legno:</b>	rovere francese
<b>Livello di tostatura:</b>	media
<b>Tempo di maturazione:</b>	in legno 12 mesi
<b>Affinamento minimo in bottiglia:</b>	6 mesi

## BOTTIGLIA

<b>Tipo di bottiglia:</b>	Bordolese
<b>Potenziale d'invecchiamento:</b>	5/8 anni
<b>Materiale turacciolo:</b>	Sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

## VIGNA

<b>Vitigno:</b>	Merlot 100%
<b>Tipologia terreno:</b>	fresco, profondo e sabbioso
<b>Lavorazione:</b>	Metodi della Produzione Integrata
<b>Sistema di coltivazione:</b>	Guyot Doppio e semplice
<b>Anno d'impianto:</b>	1983
<b>Resa per ettaro:</b>	80 q (55 Hl)
<b>Tempi di vendemmia:</b>	fine Settembre
<b>Metodo di raccolta:</b>	manuale

## CONFEZIONAMENTO

**Numero di bottiglie per scatola:** 6

## ABBINAMENTI

Morbido e con tannini setosi, facile da abbinare a carni rosse, ragù e formaggi d'alpe non troppo stagionati.

## SERVIZIO

in ampi bicchieri di cristallo a 18° C.