

Aurelio



NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Vino di grande struttura e persistenza, di corpo elegante e armonico. La maturazione in barrique accentua la complessità conferendo rotondità e morbidezza.

PROFUMI

Da giovane: intensi, frutta matura, leggero sentore di vaniglia.

Da maturo: sviluppa note più complesse di tabacco dolce e liquirizia.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno:	Merlot 100%
Denominazione:	Merlot Ticino
Classificazione:	DOC
Colore:	Rosso intenso
Tipologia vino:	Rosso
Zona di provenienza:	Comune di Gambarogno (2 km dal lago di Locarno), Ticino, Svizzera
Grado alcolico:	13.5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale al giusto stato di maturazione.

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

Riscaldamento massa a 26°C per estrazione di colore e inizio fermentazione alcolica. Cicli diversi di lavorazione delle bucce per ammorbidire i tannini. Svinatura diretta nelle barrique di 1° e 2° passaggio. Lavorazioni dei lieviti per migliorare rotondità e complessità del vino e termine anche la fermentazione malolattica. Maturazione di 16 mesi nelle barrique dopo il travaso. Prima dell'imbottigliamento, assemblaggio tra le barrique in proporzione ottimale; ricerca di buona struttura, eleganza, finezza e rotondità, con un legno leggero e morbido. Imbottigliamento senza stabilizzazione e filtrazione, con possibile deposito leggero.

Aurelio

Fermentazione Malolattica:	svolta in barrique
Maturazione:	barrique
Tipologia botti:	barrique di rovere francese
Età botti:	barrique di 1° e 2° passaggio
Tempo di maturazione:	in legno 16 mesi
Affinamento minimo in bottiglia:	12 mesi

BOTTIGLIA

Tipo di bottiglia:	Bordolese
Potenziale d'invecchiamento:	10 anni
Materiale turacciolo:	sughero DIAM garantito senza gusto di tappo

VIGNA

Vitigno:	Merlot 100%
Tipologia terreno:	fresco, profondo e sabbioso
Lavorazione:	Metodi della Produzione Integrata
Sistema di coltivazione:	Guyot doppio e semplice
Anno d'impianto:	1967 e 1972
Resa per ettaro:	60 q (40 Hl)
Tempi di vendemmia:	tra fine Settembre e inizio Ottobre
Metodo di raccolta:	manuale

CONFEZIONAMENTO

Numero di bottiglie per scatola: 6

ABBINAMENTI

Di facile abbinamento nonostante tannini presenti, con buoni estratti. Ottimo con carni rosse, ragù e formaggi d'alpe anche stagionati.

SERVIZIO

In ampi bicchieri di cristallo a 18°C.