



## NOTE DEGUSTAZIONE

### emiolé 2019

Il colore è rosso rubino, brillante e intenso.

Le note aromatiche invitanti di ciliegie nere, cassis, ribes oltre ad aromi speziati e balsamici, accompagnati da liquirizia, cioccolato, cuoio.

Al palato è rotondo, ampio, sapido, persistente e con una freschezza molto vivace.

## 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  
Merlot 100% legno nuovo  
Cabernet Franc 80% legno nuovo
- IMBOTTIGLIAMENTO:** Nessun collaggio, nessuna filtrazione finale

## VIGNETO

- TERRENO :** Merlot: 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 Franc 47 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.

## emiolé

**MILLESIMO:** 2019

**VITIGNI:** Merlot, Cabernet Franc

**ALCOL:** 14%

**CLASSIFICAZIONE:** Rosso del Ticino DOC

**REGIONE:** Mendrisiotto, Ticino (Svizzera)





## TASTING NOTES

### emiolé 2019

The colour is ruby, bright and deep.

The inviting aromatic notes are of black cherries, blackcurrant and red currant in addition to spicy balsamic notes as well as liquorice, chocolate and leather.

On the palate the wine is round, open with savory notes, persistent, fresh and racy.

## 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 Merlot 100% new wood, Cabernet Franc 80% new wood
BOTTLING:	No clarification, no filtration

## VINEYARD

SOIL:	Merlot: 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 Franc 47 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.

## emiolé

**VINTAGE:** 2019

**VARIETIES:** Merlot, Cabernet Franc

**ALCOHOL:** 14%

**APPELLATION:** Rosso del Ticino DOC

**REGION:** Mendrisiotto, Ticino (Switzerland)





**DEGUSTAZIONE****descrizione organolettica del vino**

Il colore è rosso rubino, brillante e intenso.

Al naso cogliamo immediatamente profumi decisi di susine, ciliege, cassis ed evidenti note speziate legate ad aromi fini di tostatura che si integreranno completamente nel tempo.

Al palato si presenta pieno, morbido, sapido e persistente; vi ritroviamo il cassis, le bacche rosse e le spezie fini e dolci.

Come il millesimo precedente in bocca è fine, fresco, compatto e persistente che sembra non finire mai.

**VINIFICAZIONE****FERMENTAZIONE:**

Le uve vengono vinificate separatamente

Fermentazione in vasche di acciaio inox

Fermentazione con lieviti di Bordeaux selezionati

Riempimento vasche per caduta

Follature manuali

**AFFINAMENTO:**

20 mesi in barriques francesi selezionate

Merlot 100% legno nuovo, Cabernet Franc 80% legno nuovo

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione

**VIGNETO**

**TERRENO:** Merlot: ghiaioso, sassoso, calcareo

Cabernet Franc: sabbioso, argilloso, 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 Franc 47 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.

*emiolè*

2018

*emiolè***MILLESIMO:** 2018**VITIGNI:** Merlot, Cabernet Franc**ALCOL:** 14%**CLASSIFICAZIONE:** Rosso del Ticino DOC**REGIONE:** Mendrisiotto, Ticino, Svizzera