

Riflessi d'Epoca

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



Bivio

Riflessi d'Epoca

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2011

JAHRGANG: 2011

MILLÉSIME: 2011

VINTAGE: 2011

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Sottoceneri (Mendrisiotto,
Luganese).

ANBAUGEBIET: Sottoceneri
(Mendrisiotto, Luganese).

ZONE DE PRODUCTION:
Sottoceneri (Mendrisiotto,
Luganese).

VINEYARDS: Sottoceneri
(Mendrisiotto, Luganese).

VINIFICAZIONE: Vinificazione
bordolese con una macerazione di
13 - 18 giorni a 28 - 32 °C. Dopo
la fermentazione il vino viene
alloggiato in barriques francesi
per oltre 14 mesi.

WEINAUSBAU: Traditionelle
Kelterung mit verlängerter
Maischestandzeit von 13 bis 18
Tagen bei 28 bis 32 °C. Nach der
Gärung verweilt der Wein über 14
Monate in Barriques aus
französischer Eiche. Häufiges
Umziehen der Barriques erlaubt
eine Abfüllung ohne Schönung,
Kaltstabilisierung und Filtrierung;
als Zeichen dieses schonenden
Umgangs kann sich ein leichtes
Depot in der Flasche bilden.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec une longue
macération de 13 - 18 jours à 28 -
32 °C. Après la fermentation, le
vin est logé en barriques françaises
pendant plus que 14 mois. 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.

VINIFICATION: The grapes are
carefully selected and vinified in
the traditional bordelaise method
with a long maceration of 13 -18
days at 28 - 32 °C. Once
fermentation is complete, the
wine is matured for over 14
months in barriques of French
oak. 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.

I frequenti travasi hanno
permesso un imbottigliamento
senza chiarifica, stabilizzazione
fisica e filtrazione. Ciò può
provocare un eventuale leggero
deposito nella bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.2% Vol.

ALKOHOLGEHALT:
13.2% Vol.

TENEUR EN ALCOOL:
13.2% Vol.

ALCOHOL CONTENT:
13.2 % Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e
profondo.

FARBE: Intensives, sattes
Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis chargé et
intense.

COLOR: Intense and deep ruby
red.

PROFUMO: Intenso e molto
complesso con sentori di frutta a
bacca nera come il mirtillo e la
mora, note di torrefazione che
ricordano la liquirizia e delicate
sfumature speziate.

BOUQUET: Komplex und
intensiv, mit Noten von schwarzen
Beeren wie Heidelbeeren und
Brombeeren. Röstnoten die an
Laktiz erinnern, verleitet mit
leichten Gewürzduften.

NEZ: Complexe intense et frais.
Senteurs de fruits à baie noire
comme la myrtille et la mûre.
Notes de torréfaction qui
rappellent la réglisse, et de
délicates nuances épicées.

BOUQUET: Complex, fresh and
intense. Fruity notes of
blackberry fruits and mulberry,
and roasted hints that remind
liquorice. Delicate nuances of
spices.

SAPORE: Attacco morbido e
fruttato. Fresco, ricco e ben
strutturato con tannini maturi e
dolci. Fine bocca equilibrato,
armonioso e di ottima persistenza.

GESCHMACK: Weiche,
vollmundige Frucht. Frisch,
elegant, reich mit einer guten
Struktur und süsslichen
Gerbstoffen. Der Abgang ist
harmonisch, ausgewogen und
lang.

BOUCHE: Doux et plein à
l'attaque. Frais, fruité et élégant
avec des tannins doux et mûrs.
Bien équilibré, avec une fin de
bouche harmonieuse et persistante.

PALATE: Smooth and elegant.
Fresh and fruity, well-bodied
with a good structure and tannins
of perfect quality and strength.
Well balanced, harmonious and
persistent at the finish.

ABBINAMENTO: Carni della
grande cucina: cacciagione,
pollame, arrostiti roastbeef e grandi
formaggi.

SPEISE-EMPFEHLUNG:
Fleischgerichte der raffinierten
Küche: Wild, Geflügel, Roastbeef;
auch herzhaft Käsesorten.

METS RECOMMANDÉS:
Viandes de la grande cuisine
comme la chasse, volaille, rôtis,
roastbeef, et fromages important.

DINING CHOICES: DINING
CHOICES: Fine meats of the
haute cuisine - game and fowl,
roast beef - and fine savoury
cheeses.

TEMPERATURA DI
SERVIZIO: 18 °C

SERVIERTEMPERATUR:
18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

LONGEVITÀ: Il Riflessi
d'Epoca 2011 esprimerà al
meglio il suo potenziale a partire
dall'autunno 2013 e manterrà
queste caratteristiche fino al 2021
ed oltre se conservato in
condizioni ottimali. Meglio se
stappato qualche ora prima del
consumo.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Riflessi
d'Epoca 2011 wird ab Herbst
2013 seinen vollen Charakter
entwickeln; bei optimaler
Lagerung bereitet er bis 2021 und
noch darüber hinaus grossen
Genuss. Wir empfehlen den Wein
ein paar Stunden vor dem
Ausschenken zu entkorken.

VIEILLISSEMENT: Le Riflessi
d'Epoca 2011 exprimera au mieux
son potentiel à partir du automne
2013, et maintiendra ces
caractéristiques jusqu'en 2021 et
plus si conservé dans de conditions
optimales. Mieux si ouvert ou mis
en carafe quelques heures avant de
le boire.

AGING: The Riflessi d'Epoca
2011 will reveal its full
expressive potential beginning in
autumn 2013, and will continue
to develop in character through
2021 and beyond if properly
cellared. Best if uncorked and
decanted several hours before
pouring.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in
cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in
cartoni da 6 bottiglie; 150 cl.
(Magnum) in cartoni da 6
bottiglie o singole bottiglie; 300
cl. (Doppia Magnum) in cassetta
legno.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15
Flaschen pro Karton; 75 cl., 6
Flaschen pro Karton; 150 cl.
(Magnum), 6 Flaschen pro Karton
oder einzelnen Flaschen; 300 cl.
(Doppel-Magnum) in
Holzkassette.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15
bouteilles par carton; 75 cl., 6
bouteilles par carton; 150 cl.
(Magnum), 6 bouteilles par carton
300 cl. (Double Magnum) en
caissette de bois.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons
of 15 bottles; 75 cl. in cartons of
6 bottles; 150 cl. (Magnum) in
cartons of 6 bottles; 300 cl.
(Double Magnum) in wood box.

BRIVIO VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41 (0)91 640 55 55 - FAX +41 (0)91 640 55 56 - WWW.BRIVIO.CH - INFO@BRIVIO.CH