

*Contrada*  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata  
BIANCO DI MERLOT



  
*Brivio*

# Contrada

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO DI MERLOT

ANNATA: 2018

JAHRGANG: 2018

MILLÉSIME: 2018

VINTAGE: 2018

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:  
Merlot

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore bianco delle uve rosse Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspatura parziale e pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. Per mantenere la freschezza e la sapidità, il Contrada non subisce la fermentazione malolattica.

WEINAUSBAU: Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei 18 - 20 °C ausgegoren. Um dem sortentypischen Charakter höchsten Ausdruck zu ermöglichen, verzichten wir auf den biologischem Säureabbau.

VINIFICATION: On obtient le moût blanc du raisin rouge du Merlot grâce à un pressurage très doux des raisins entiers, non foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à une température de 18 - 20 °C. Dans le but de maintenir la fraîcheur et le côté minéral du « Contrada », nous n'effectuons pas la fermentation malolactique.

VINIFICATION: The first-run white must is obtained from red Merlot grapes by crushing and partial destemming and a very gentle subsequent pressing, and then fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20° C. In order to preserve its crisp varietal character the Contrada is not allowed to undergo malolactic fermentation.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.5% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.5%  
Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5%  
Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.5%  
Vol.

COLORE: Giallo paglierino.

FARBE: Strohgelb.

ROBE: Jaune paille.

COLOR: Straw tinted yellow.

PROFUMO: Complesso e delicato, fresco e fruttato con sfumature floreali.

BOUQUET: Harmonisch, komplex, mit fruchtigen Noten und floralen Düften.

NEZ: Délicat, complexe et harmonieux. Senteurs florales et fruités.

BOUQUET: Delicate, harmonious and complex. Fruity and floral tones.

SAPORE: Attacco morbido e fruttato. Elegante e armonioso con un finale sapido e di buona lunghezza.

GESCHMACK: Weich und fruchtig, elegant. Ein harmonisch ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle, mit einem langen und mineralischen Abgang.

BOUCHE: Doux et fruité à l'attaque. Un vin élégant, harmonieux, avec un final minéral et persistant.

PALATE: Fruity and smooth, elegant and harmonious. Mineral and long at the finish.

ABBINAMENTO: Si accosta egregiamente agli antipasti, primi piatti leggeri ed al pesce in genere, molto adatto anche servito come aperitivo.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Vorzügliche Begleitung zu Antipasti, leichten Vorspeisen und Meeresfrüchten; auch ausgezeichnet als Aperitif.

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec les hors-d'œuvre, les entrées, les plats légers et le poisson en général. Il se prête aussi bien pour être servi en apéritif.

DINING CHOICES: A superb accompaniment to antipasti, light first courses and seafood dishes, the Contrada will serve equally well as an aperitif.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
8 - 10 °C

SERVIERTEMPERATUR:  
8 - 10 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
8 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE:  
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Contrada 2018 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Contrada 2018 entwickelt ab Frühling 2019 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2022 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Contrada 2018 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2019, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Contrada 2018 will reach its full expressive potential beginning in spring 2019 and will maintain its character through 2022 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 37.5 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 37.5 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 37.5 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 37.5 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles.