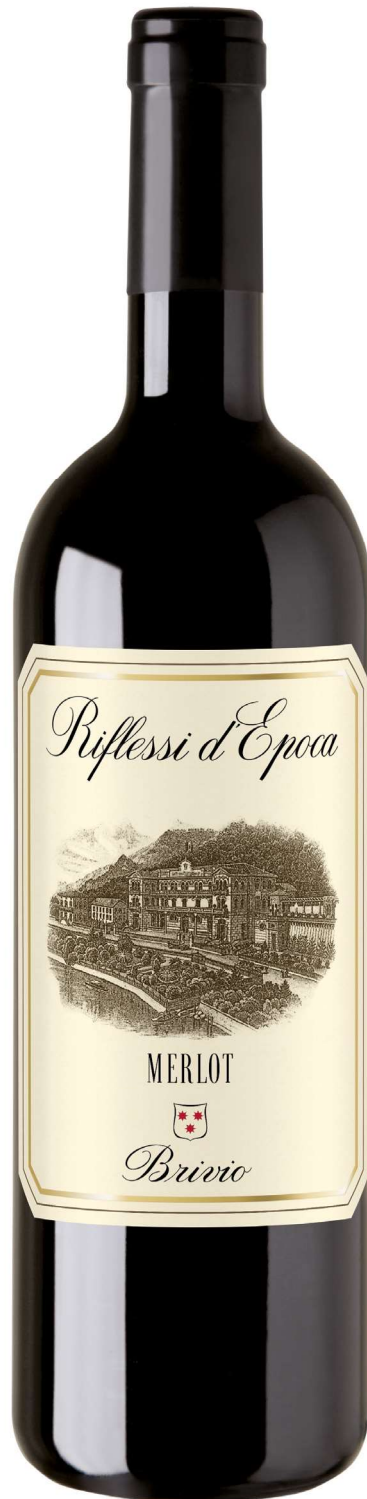


Riflessi d'Epoca

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



Brivio

Riflessi d'Epoca

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2016

JAHRGANG: 2016

MILLÉSIME: 2016

VINTAGE: 2016

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION:
Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con una macerazione di 12 - 16 giorni a 30 - 32 °C. Dopo la fermentazione il vino viene alloggiato in barriques francesi per oltre 14 mesi.

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.

COLORE: Rosso rubino carico e profondo.

PROFUMO: Complesso di buona intensità con sentori fruttati di prugna e ciliegia amarena, note di torrefazione che ricordano la liquirizia e delicate sfumature speziate.

SAPORE: Attacco fresco e fruttato. Caldo, morbido ed elegante. Ben strutturato con tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca equilibrato, armonioso e di ottima persistenza.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

LONGEVITÀ: Il Riflessi d'Epoca 2016 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato qualche ora prima del consumo.

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.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung mit verlängerter Maischestandzeit von 12 bis 16 Tagen bei 30 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 Schöpfung, Kaltstabilisierung und Filtrierung; als Zeichen dieses schonenden Umgangs kann sich ein leichtes Depot in der Flasche bilden.

ALKOHOLGEHALT:
13.2% Vol.

FARBE: Intensives, sattes Rubinrot.

BOUQUET: Komplex und intensiv, mit Noten von Pflaumen und Sauerkirschen. Röstnoten die an Lakritz erinnern, vergeleitet mit leichten Gewürzduften.

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

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

SERVIERTEMPERATUR:
18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Riflessi d'Epoca 2016 wird ab Frühling 2019 seinen vollen Charakter entwickeln; bei optimaler Lagerung bereitet er bis 2026 und noch darüber hinaus grossen Genuss. Wir empfehlen den Wein ein paar Stunden vor dem Ausschneiden zu entkorken.

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.

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec une longue macération de 12-16 jours à 30 - 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.

TENEUR EN ALCOOL:
13.2% Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé et intense.

NEZ: Complexe et intense. Senteurs de fruits comme la prune et la griotte. Notes de torréfaction qui rappellent la réglisse, et de délicates nuances épicées.

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.

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

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Riflessi d'Epoca 2016 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2019, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026 et plus si conservé dans de conditions optimales. Mieux si ouvert ou mis en carafe quelques heures avant de le boire.

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 cassetta de bois.

VINIFICATION: The grapes are carefully selected and vinified in the traditional bordelaise method with a long maceration of 12-16 days at 30 - 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.

ALCOHOL CONTENT:
13.2 % Vol.

COLOR: Intense and deep ruby red.

BOUQUET: Complex and intense. Fruity notes of plum and blackcherry, and roasted hints that remind liquorice. Delicate nuances of spices.

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.

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

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

AGING: The Riflessi d'Epoca 2016 will reveal its full expressive potential beginning in spring 2019, and will continue to develop in character through 2026 and beyond if properly cellared. Best if uncorked and decanted several hours before pouring.

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.