

*Touche'*

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



*Brivio*

# Touché

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2017

JAHRGANG: 2017

MILLÉSIME: 2017

VINTAGE: 2017

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  
12 - 14 giorni a 28° - 30°C in  
vasche d'acciaio inox. Maturazione  
in barriques di 2° anno per 12  
mesi.

WEINAUSBAU: *Traditionelle  
Kelterung in Edelstahltanks mit  
einer Maischezeit von 12 - 14  
Tagen bei 28° - 30°C. Der Wein  
reift 12 Monaten in einjährigen  
Barriques.*

VINIFICATION: Vinification  
traditionnelle avec macération de  
12 - 14 jours à 28° - 30°C en  
cuves inox. Maturation en  
barriques de 2ème année pendant  
12 mois.

VINIFICATION: *Vinified in the  
traditional method with a  
maceration period of 12 - 14 days  
at 28° - 30°C in stainless-steel  
tanks. The wine matured for 12  
months in two years-old  
barriques.*

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: *12.8% Vol.*

TENEUR EN ALCOOL: 12.8 %  
Vol.

ALCOHOL CONTENT: *12.8%  
Vol.*

COLORE: Rosso rubino carico e  
profondo.

FARBE: *Intensives und sattes  
Rubinrot.*

ROBE: Rouge rubis profond et  
chargé.

COLOR: *Intense and deep ruby  
red.*

PROFUMO: Intenso e molto  
complesso di grande armonia.  
Sentori di frutta a bacca nera come  
il mirtillo e la mora, note di  
torrefazione che ricordano la  
liquirizia e delicate sfumature  
speziato.

BOUQUET: *Vielschichtig,  
harmonisch und von guter Intensität.  
Mit Fruchtnoten von schwarzen  
Beeren wie Heidelbeeren und  
Brombeeren, sowie Röstaromen von  
Lakritz und leichten Gewürznoten.*

NEZ: Intense et complexe. Avec  
des notes de fruits à baies noires  
(mûre et myrtille), accompagnées  
de senteurs de réglisse ainsi que  
de légères nuances épicées.

BOUQUET: *Intense and complex.  
With notes of ripe blackberries,  
hints of liquorice and light spicy  
hints.*

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

GESCHMACK: *Weich und fruchtig.  
Frisch, reich, von guter Struktur. Mit  
reifen, saftigen Gerbstoffen und  
einem langen harmonischen Abgang.*

BOUCHE: Doux et fruité. Frais,  
riche et avec une bonne structure.  
Les tannins sont de bonne qualité  
et quantité, et la fin de bouche  
équilibrée, harmonieuse et bien  
persistante.

PALATE: *Smooth and fruity, with  
a good structure. Fresh, rich and  
with tannins of perfect quantity  
and strength. Harmonic and  
persistent at the finish.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: *16 - 18 °  
C*

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:  
*16 - 18 °C*

LONGEVITÀ: Il Touché 2017  
esprimerà al meglio il suo  
potenziale a partire dall'autunno  
2019 e manterrà queste  
caratteristiche fino al 2024 ed oltre  
se conservato in condizioni  
ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: *Der Touché  
2017 entwickelt seinen vollen  
Charakter ab Herbst 2019; bei  
optimaler Lagerung wird er bis 2024  
und darüber hinaus seinen vollen  
Ausdruck behalten.*

VIEILLISSEMENT: Le Touché  
2017 exprimera au mieux son  
potentiel à partir de l'automne  
2019 et maintiendra ces  
caractéristiques jusqu'en 2024 et  
plus si conservé dans des  
conditions optimales.

AGING: *The Touché 2017 will  
reach its full expressive potential  
beginning in fall 2019 and will  
continue to develop in character  
through 2024 and beyond if  
properly cellared.*

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni  
da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: *75 cl., 6 Flaschen  
pro Karton.*

EMBALLAGE: 75 cl. en cartons  
à 6 bouteilles.

PACKAGING: *75 cl. in cartons of  
6 bottles.*