



SCHEDA TECNICA DEL VINO

# DIAMANTE



Nome del vino:	Diamante
Tipo:	Vino Rosso
Denominazione:	Rosso del Ticino DOC
Annata:	2019
Vitigno:	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
Prima produzione:	2011
N° di bottiglie prodotte:	2'500 Bottiglie da 75cl. Disponibile in formato magnum
Resa per ettaro:	30 Hl.
Sistema d'allevamento:	Guyot semplice
Epoca di vendemmia:	2 <sup>a</sup> settimana di Ottobre
Vinificazione:	Le uve vendemmiate sono stoccate con cura in speciali cassette, in locali freschi e ventilati per una durata di 3-4 settimane per ottenere una migliore concentrazione. Diraspigiatura delicata seguita da 25 giorni di fermentazione e macerazione con permanenza sulle bucce in tank di acciaio termocontrollati. Dopo la svinatura malolattica, l'affinamento in barriques nuove da 225 LT di pregiatissimo rovere francese Allier e Never è di circa 36 mesi.
Temp. di fermentazione:	28°C
Epoca d'imbottigliamento:	agosto 2022
Gradazione Alcolica:	15.5% Vol.
Acidità totale:	5.61 g/LT
PH:	3.78
Capacità d'invecchiamento:	15 anni
Confezione:	Cassette in legno da 1, 3 e 6 Bottiglie.
Scheda Organolettica:	COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. PROFUMO: Intenso e complesso con note di ciliegia amarena, prugna. La vaniglia, il tabacco e le note di torrefazione ne completano il pregiato bouquet di aromi. SAPORE: Ricco e pieno con tannini grintosi ma eleganti. Speziato e voluminoso con note aromatiche fresche e mentolate, persistente ed armonioso.
Temp. di servizio:	18° C
Abbinamento:	Carni Brasate, filetti e costate alla brace, cacciagione.
Formaggio Ticinese:	Fortunei: formaggio d'Alpe invecchiato da 2 anni della Valle Leventina, Gottardo.
Tipo di bicchiere:	Harmony 72 Rastal





TECHNISCHE BESCHREIBUNG

# DIAMANTE



<b>NamedesWeines:</b>	Diamante
<b>Weintyp:</b>	Rotwein
<b>Bezeichnung:</b>	Rosso del Ticino DOC
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Rebsorte:</b>	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon
<b>ErsteProduktion:</b>	2011
<b>AnzahlFlaschen:</b>	2'500 flasche à 75cl. Erhältlich in Magnum-Größe
<b>GesamtErtragpro Ha:</b>	30 Hl.
<b>Anbausystem:</b>	Guyoterziehung
<b>Weinlese:</b>	Zweite Oktoberwoche
<b>Erzeugung:</b>	Die Trauben wurden mit grosser Sorgfalt in spezielle Kisten geerntet, nur die besten Trauben wurden auserlesen und in einem kühlen und gut belüfteten Raum während 3-4 Wochen gelagert um eine bessere Konzentration zu gewinnen. Delikate Entbeerung, gefolgt von 25 Tagen an der Maischegärung in temperaturgesteuerten Stahltanks. Der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) fand in neuen Eichenfässern von 225 LT von edler französischer Eiche, Allier und Nevers, für 36 Monate statt.
<b>Gärungstemperatur:</b>	28°C
<b>Abfüllung:</b>	August 2022
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5% Vol.
<b>Säuregehalt:</b>	5.61 g/LT
<b>PHWert:</b>	3.78
<b>Lagerfähigkeit:</b>	15 Jahre
<b>Verpackung:</b>	Holzboxen für 1, 3 oder 6 Flaschen
<b>Sinnesmerkmale:</b>	<b>FARBE:</b> Dunkel Rubinrot mit violetten Reflexen <b>BOUQUET:</b> Intensiv und komplex mit Noten von Sauerkirsche und Pflaume. Die Vanille, der Tabak und die Röstnoten ergänzen ein elegantes Bouquet von Aromen. <b>GESCHMACK:</b> Voll, kräftig, mit reifen aber eleganten Tanninen. Würzig und voluminös, mit aromatischen Noten der frische und Pfefferminze, anhaltend und harmonisch.
<b>Serviertemperatur:</b>	18° C
<b>Passtgutzu:</b>	Geschmortem Fleisch, Filets und Steaks vom Grill, Wild
<b>TessinerAlpkäse:</b>	Gut gereifter Alpkäse Fortunei aus dem Leventinatal, Gotthard
<b>Glastyp:</b>	Harmony 72 Rastal





DESCRIPTION ET DONNÉS TECHNIQUES DU VIN

# DIAMANTE



Nom du vin: Diamante  
 Type de vin: Vin Rouge  
 Appellation: Rosso del Ticino DOC  
 Millésime: 2019  
 Cépages: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Première production: 2011  
 Bouteilles produites: 2'500 Bouteilles de 75cl. Disponible en format Magnum  
 Rendement par Ha: 30 hl/ha.  
 Système de élevage: Guyot simple  
 Époque de vendange: 2<sup>ème</sup> semaine d'octobre

Vinification: Les raisins récoltés avec soin ont été entreposés dans des caisses spéciales, dans un endroit frais et aéré, pendant 3-4 semaines afin d'obtenir une plus grande concentration. Seules les plus belles grappes ont été conservées à la fin de ce processus. Égrappage suivis de 25 jours de fermentation et de macération dans des cuves inox thermocontrôlées. Fermentation malolactique et élevage en barriques neuves de 225 litres de chêne français d'Allier et Nevers pendant 36 mois.

Température de fermentation: 28°C  
 Mise en bouteille: Août 2022  
 Alcool: 15.5% Vol.  
 Acidité Totale: 5.61 g/LT  
 PH: 3.78  
 Vieillessement: 15 ans  
 Confection: Caisse en bois noire laquée élégante de 1, 3 et 6 Bouteilles.  
 Fiche Organoleptique: COULEUR: Rouge rubis intense avec des reflets violacés.

Température de service: 18° C  
 Accordaille: Viandes braisées, filets et steaks à la braise, gibiers.  
 Fromage Tessinois: Fortunei : fromage à pâte mi-dure d'alpage de la Leventina, Gotthard.  
 Type de verre: Harmony 72 Rastal





TECHNICAL DATA SHEET

# DIAMANTE



<b>Name:</b>	Diamante
<b>Wine Type:</b>	Red Wine
<b>Denomination:</b>	Rosso del Ticino DOC
<b>Vintage:</b>	2019
<b>Grape Sort:</b>	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon
<b>First Production:</b>	2011
<b>Produced Amount:</b>	2'500 Bottles from 75 cl. Available in magnum size
<b>Total Income for HA:</b>	30 Hl.
<b>System of growing:</b>	Simple Guyot system.
<b>Bottling:</b>	Second week of October.
<b>Production:</b>	The grapes were harvested with care and stored in special boxes, in a cool and ventilated place, for 3-4 weeks to get a greater concentration. Only the best bunches were kept at the end of the process. Delicate destemming followed by 25 days of fermentation and maceration in thermo regulated stainless steel tanks. Malolactic fermentation and aging in new French oak barriques of 225 litres from Allier and Nevers for 36 months. 28°C
<b>Fermentation</b>	
<b>Temperature: Bottling:</b>	August 2020
<b>Alcool:</b>	15.5% Vol.
<b>Total Acid:</b>	5.61 g/LT
<b>PH:</b>	3.78
<b>Storage Potential:</b>	15 years
<b>Box:</b>	Wooden boxes of 1, 3 and 6 Bottles
<b>Tasting Notes:</b>	<b>COLOR:</b> Ruby red with violet reflections. <b>PERFUME:</b> Intense and complex with notes of sour cherry and plum. The vanilla, tobacco and roasted notes complement the fine bouquet of aromas. <b>TASTE:</b> Rich and full with gritty but elegant tannins. Spicy and full with fresh aromatic notes and menthol, persistent and harmonious.
<b>Service Temperature:</b>	18° C
<b>Best served with:</b>	Braised beef, fillets and ribs on the grill. Tasty red meat, game.
<b>Ticino Alpine Cheese:</b>	Fortunei: Alpe cheese aged for 2 years from Valle Leventina. Gotthard.
<b>Type of Glass:</b>	Harmony 72 Rastal

