



## ITA

<b>Nome:</b>	“M” Merlot Riserva
<b>Tipo:</b>	Vino Rosso
<b>Denominazione:</b>	Ticino DOC
<b>Vendemmia:</b>	2015
<b>Alcool:</b>	14% Vol
<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Luogo del vigneto:</b>	Losone Saleggi Argine del fiume Maggia
<b>Terreno:</b>	Alluvionale, sabbioso e roccioso Spiegelau
<b>Tipo bicchiere:</b>	Rotweinkelch Vinogrande
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° / 18° C
<b>Produzione:</b>	6'000 bottiglie 75cl
<b>Invecchiamento:</b>	10 anni

### Vinificazione e caratteristiche organolettiche:

Prodotto con uve perfettamente mature, di vecchio ceppo di oltre 40 anni. Dal terroir alluvionale lungo il fiume Maggia, nasce questo vino ricco ed elegante. L'affinamento in barrique nuove di Rovere francese per 18 mesi lo rende morbido, setoso con importanti note balsamiche.



## DEU

<b>Name:</b>	“M” Merlot Riserva
<b>Typ:</b>	Wein Rot
<b>Bezeichnung:</b>	Ticino DOC
<b>Weinlese:</b>	2015
<b>Alkohol:</b>	14% Vol
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Lage des Weinbergs:</b>	Losone Saleggi am Maggia Fluss
<b>Boden:</b>	Alluvial, sandig und felsig Spiegelau
<b>Art des Glases:</b>	Rotweinkelch Vinogrande
<b>Serviertemperatur:</b>	16° / 18° C
<b>Produktion:</b>	6'000 Flaschen 75cl
<b>Alterung:</b>	10 Jahre

### Weinbereitung und organoleptische Eigenschaften:

Produziert mit perfekt reifen Trauben, aus alten Beständen von über 40 Jahre alt. Aus dem alluvialen Terroir entlang des Flusses Maggia, kommt dieser reiche und elegante Wein. Die Veredelung in neuen Barriques Französische Eichenfässer während 18 Monate machen ihn weich, seidig mit wichtigen Aromen von schwarzen Beeren und balsamischen Noten.

## FRA

<b>Nom:</b>	“M” Merlot Riserva
<b>Type:</b>	Vin Rouge
<b>Dénomination:</b>	Ticino DOC
<b>Récolte:</b>	2015
<b>Alcool:</b>	14% Vol
<b>Cépage:</b>	Merlot
<b>Situation du vignoble:</b>	Losone Saleggi rive droite de la rivière Maggia
<b>Sol:</b>	Alluvial, sableux et caillouteux léger Spiegelau
<b>Type de verre:</b>	Rotweinkelch Vinogrande
<b>Température de service:</b>	16° / 18° C
<b>Production:</b>	6'000 bouteilles 75cl
<b>Viellissement:</b>	10 ans

### Vinification et caractéristiques organoleptiques:

Produit à partir de raisins parfaitement mûrs, provenant de vieilles vignes de plus de 40 ans. Du terroir alluvial le long de la rivière Maggia, vient ce vin riche et élégant. L'affinage dans de nouvelles barriques de 225 lt de chêne français pendant 18 mois le rend doux et soyeux avec d'importants arômes de baies noires et de notes balsamiques.



## ITA

<b>Nome:</b>	"I" Merlot
<b>Tipo:</b>	Vino Rosso
<b>Denominazione:</b>	Ticino DOC
<b>Vendemmia:</b>	2019
<b>Alcool:</b>	13.5% Vol
<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Luogo del vigneto:</b>	Losone Saleggi Argine del fiume Maggia
<b>Terreno:</b>	Alluvionale, sabbioso e roccioso
<b>Tipo bicchiere:</b>	Calice per vino rosso Spiegelau
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° / 18° C
<b>Produzione:</b>	7'000 bottiglie 75cl
<b>Invecchiamento:</b>	8 anni

### Vinificazione e caratteristiche organolettiche:

Pigiatura soffice, fermentazione, affinamento per 8 mesi in barrique di secondo passaggio.

Vino della tradizione. Dal terroir alluvionale, coltivato e curato lungo il fiume Maggia, nasce questo Merlot moderno fine, fruttato ed elegante con sentori di bacche rosse e aromi di sottobosco.

## DEU

<b>Name:</b>	"I" Merlot
<b>Typ:</b>	Wein Rot
<b>Bezeichnung:</b>	Ticino DOC
<b>Weinlese:</b>	2019
<b>Alkohol:</b>	13.5% Vol
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Lage des Weinbergs:</b>	Losone Saleggi am Maggia Fluss
<b>Boden:</b>	Alluvial, sandig und felsig
<b>Art des Glases:</b>	Spiegelau Rotweinkelch
<b>Serviertemperatur:</b>	16° / 18° C
<b>Produktion:</b>	7'000 Flaschen 75cl
<b>Alterung:</b>	8 Jahre

### Weinbereitung und organoleptische Eigenschaften:

Leichte Pressung, Gärung im Stahltank, Reifung während 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern Barriques.

Wein aus Tradition. Vom Schwemmland-Terroir, gehegt und gepflegt entlang des Flusses Maggia, kommt dieser moderne Merlot fein, fruchtig und elegant mit Noten von roten Beeren und Aromen von Unterholz.

## FRA

<b>Nom:</b>	"I" Merlot
<b>Type:</b>	Vin Rouge
<b>Dénomination:</b>	Ticino DOC
<b>Récolte:</b>	2019
<b>Alcool:</b>	13.5% Vol
<b>Cépage:</b>	Merlot
<b>Situation du vignoble:</b>	Losone Saleggi rive droite de la rivière Maggia
<b>Sol:</b>	Alluvial, sableux et caillouteux léger
<b>Type de verre:</b>	Spiegelau vino Grande
<b>Température de service:</b>	16° / 18° C
<b>Production:</b>	7'000 bouteilles 75cl
<b>Viellissement:</b>	8 ans

### Vinification et caractéristiques organoleptiques:

Pressage léger, fermentation en cuves d'Inox, vieillissement pendant 12 mois en barriques de chêne de deuxième passage.

Le vin de la tradition. Issu du terroir alluvial, nourri le long de la rivière Maggia. Le long de la rivière Maggia, vient cette moderne Merlot, fin fruité et élégant avec des notes de baies rouges et des arômes de sous-bois.





## ITA

<b>Nome:</b>	“R” Bianco di Merlot Barrique
<b>Tipo:</b>	Vino Bianco
<b>Denominazione:</b>	Ticino DOC
<b>Vendemmia:</b>	2019
<b>Alcool:</b>	13% Vol
<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Luogo del vigneto:</b>	Saleggi Losone
<b>Terreno:</b>	Alluvionale leggermente sabbioso
<b>Tipo bicchiere:</b>	Calice per vino bianco Spiegelau
<b>Temperatura di servizio:</b>	6° / 8° C
<b>Produzione:</b>	5'000 bottiglie 75cl
<b>Invecchiamento:</b>	3 anni

### Vinificazione e caratteristiche organolettiche:

R Bianco di Merlot Barricato è ottenuto dalla macerazione a freddo delle uve, pressatura soffice, fermentazione alcolica in botti di rovere francese di 300 LT, invecchiamento per 10 mesi in botti.

È un prodotto di razza, con note fresche di agrumi mediterranei e aromi tostati. Buona struttura, minerale, saporito, intenso e fragrante.

## DEU

<b>Name:</b>	“R” Merlot Weiß Barriques
<b>Typ:</b>	Weisswein
<b>Bezeichnung:</b>	Ticino DOC
<b>Weinlese:</b>	2019
<b>Alkohol:</b>	13% Vol
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Lage des Weinbergs:</b>	Saleggi Losone
<b>Boden:</b>	Alluvialer sandiger Leichtboden
<b>Art des Glases:</b>	Spiegelau Weißweinglas
<b>Serviertemperatur:</b>	6° / 8° C
<b>Produktion:</b>	5'000 Flaschen 75cl
<b>Alterung:</b>	3 Jahre

### Weinbereitung und organoleptische Eigenschaften:

R Bianco di Merlot Barricato wird durch Kaltmazeration der Trauben, sanfte Pressung, alkoholische Gärung in französischen Eichenfässern von 300 LT, 10-monatige Reifung in Barriques.

Es ist ein Produkt der Rasse, mit frischen Noten von mediterranen Zitrusfrüchten und Röstaromen. Gute Struktur, mineralisch, schmackhaft, intensiv und duftend.

## FRA

<b>Nom:</b>	“R” Merlot blanc de noir Barriques
<b>Type:</b>	Vin blanc
<b>Dénomination:</b>	Ticino DOC
<b>Récolte:</b>	2019
<b>Alcool:</b>	13% Vol
<b>Cépage:</b>	Merlot
<b>Situation du vignoble:</b>	Saleggi Losone
<b>Sol:</b>	Léger sableux alluvial
<b>Type de verre:</b>	verre à vin blanc Spiegelau
<b>Température de service:</b>	6° / 8° C
<b>Production:</b>	5'000 bouteilles 75cl
<b>Viellissement:</b>	3 ans

### Vinification et caractéristiques organoleptiques:

R Bianco di Merlot Barricato est obtenu par macération à froid des raisins, pressage doux, fermentation alcoolique en barriques de chêne français de 300 LT, vieillissement de 10 mois en barriques.

C'est un produit de race, avec des notes fraîches d'agrumes méditerranéens et aromes grillés. Bonne structure, minéral, savoureux, intense et parfumé.





ITA

<b>Nome:</b>	“O” Bianco di Merlot
<b>Tipo:</b>	Vino Bianco
<b>Denominazione:</b>	Ticino DOC
<b>Vendemmia:</b>	2020
<b>Alcool:</b>	13% Vol
<b>Vitigno:</b>	Merlot
<b>Luogo del vigneto:</b>	Saleggi Losone
<b>Terreno:</b>	Alluvionale leggermente sabbioso
<b>Tipo bicchiere:</b>	Calice per vino bianco Spiegelau
<b>Temperatura di servizio:</b>	6° / 8° C
<b>Produzione:</b>	1'000 bottiglie 75cl
<b>Invecchiamento:</b>	2 anni

**Vinificazione e caratteristiche organolettiche:**

Merlot vinificato in bianco, da una soffice pigiatura e fermentazione a temperatura controllata. È un bianco del territorio, fine, esotico, fruttato, vivace e floreale.

DEU

<b>Name:</b>	“O” Merlot Weiß
<b>Typ:</b>	Weisswein
<b>Bezeichnung:</b>	Ticino DOC
<b>Weinlese:</b>	2020
<b>Alkohol:</b>	13% Vol
<b>Rebsorte:</b>	Merlot
<b>Lage des Weinbergs:</b>	Saleggi Losone
<b>Boden:</b>	Alluvialer sandiger Leichtboden
<b>Art des Glases:</b>	Spiegelau Weißweinglas
<b>Serviertemperatur:</b>	6° / 8° C
<b>Produktion:</b>	1'000 Flaschen 75cl
<b>Alterung:</b>	2 Jahre

**Weinbereitung und organoleptische Eigenschaften:**

Merlot weiß vinifiziert, aus einer weichen Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank.

Es ist ein Weißwein der Gebiet, fein, exotisch, fruchtig, lebendig und blumig.

FRA

<b>Nom:</b>	“O” Merlot blanc de noir
<b>Type:</b>	Vin blanc
<b>Dénomination:</b>	Ticino DOC
<b>Récolte:</b>	2020
<b>Alcool:</b>	13% Vol
<b>Cépage:</b>	Merlot
<b>Situation du vignoble:</b>	Saleggi Losone
<b>Sol:</b>	Léger sableux alluvial
<b>Type de verre:</b>	verre à vin blanc Spiegelau
<b>Température de service:</b>	6° / 8° C
<b>Production:</b>	1'000 bouteilles 75cl
<b>Viellissement:</b>	2 ans

**Vinification et caractéristiques organoleptiques:**

Merlot vinifié en blanc, issu d'un pressage doux et fermentation à température contrôlée.

C'est un vin blanc du territoire, fin, exotique, fruité, vif et floral.

