



NOTE DEGUSTAZIONE

emiolé 2019

Il colore è rosso rubino, brillante e intenso.

Le note aromatiche invitanti di ciliegie nere, cassis, ribes oltre ad aromi speziati e balsamici, accompagnati da liquirizia, cioccolato, cuoio.

Al palato è rotondo, ampio, sapido, persistente e con una freschezza molto vivace.

VINIFICAZIONE

- FERMENTAZIONE:** I vitigni sono vinificati separatamente
Fermentazione in fusti di acciaio
termocontrollati
Fermentazione con lieviti selezionati
Riempimento gravitazionale delle botti
Follature completamente manuali
- AFFINAMENTO:** 18 mesi in barriques francesi
Merlot 100% legno nuovo
Cabernet Franc 80% legno nuovo
- IMBOTTIGLIAMENTO:** Nessun collaggio, nessuna filtrazione finale

VIGNETO

- TERRENO :** Merlot: ghiaioso, sassoso, calcareo
Cabernet Franc: sabbioso, argilloso, calcareo
- DENSITA':** 4500 viti/ ha esposti a sud-sud/ovest
- VENDEMMIA:** Manuale, in cassette da 15 kg
momento della raccolta adattato a ciascun vitigno
- PRODUZIONE:** Merlot 40 hl/ha, Cabernet Franc 47 hl/ha
- ALTEZZA S.L.M.:** 380 m

COMMENTO SULL'ANNATA VITICOLA

Grazie alle condizioni meteorologiche, il germogliamento è iniziato leggermente in anticipo rispetto al 2018. Il freddo di maggio ha poi rallentato lo sviluppo vegetativo della vite posticipando l'inizio della vendemmia a fine di settembre. La fioritura ha richiesto molto tempo, ma l'allegagione è stata molto produttiva. Le scarse precipitazioni di giugno e luglio non hanno in alcun modo impedito lo sviluppo delle uve. La produttività nei vigneti è stata qualitativamente molto buona e quantitativamente abbondante, e abbiamo riscontrato un'ottima situazione fitosanitaria, ciò ha permesso di ridurre di molto gli interventi nei vigneti. Dopo un luglio abbastanza secco e caldo, ad agosto si sono verificate alcune abbondanti precipitazioni, seguite da un settembre più secco con giornate molto calde, soleggiate e ventose, che hanno permesso alle uve di maturare molto lentamente e in modo ottimale verso la fine del mese.

emiolé

MILLESIMO: 2019

VITIGNI: Merlot, Cabernet Franc

ALCOL: 14%

CLASSIFICAZIONE: Rosso del Ticino DOC

REGIONE: Mendrisiotto, Ticino (Svizzera)

