

Regina



Vigneto:
Bioggio

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

La maggior parte delle uve (90%) è stata diraspata, raffreddata in un grande tino svizzero di fermentazione in legno e macerate senza aggiunta di zolfo. Una piccola parte (10%) delle uve è stata messa nel tino di fermentazione come acini interi. È stata effettuata una svinatura (saigné) di circa il 10%. Il mosto è stato inoculato con un lievito selvatico organico. Durante la fermentazione il cappello di vinacce è stato spinto verso il basso a mano una volta al giorno (pigeage). La fermentazione è avvenuta a una temperatura tra i 22 e i 24 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa quattro settimane, il Merlot è stato pressato. Regina è stato messo in barrique di rovere francese, americano e svizzero usate per proseguire la vinificazione. La fermentazione malolattica ha avuto luogo nelle botti di legno. Per 2 mesi le fecce fini sono state mescolate (battonage). Dopo 6 mesi nel legno, il vino è stato trasferito nell'anfora dove è maturato per altri 12 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

Osservazione:

„Regina“ è la regina dei nostri Merlot Cru. Nonostante l'aspetto pomposo, Regina impressiona piuttosto per i suoi valori interiori. È un vino vellutato, complesso, fruttato, speziato ed espressivo allo stesso tempo. Un'equilibrista nel vero senso della parola, nonostante il suo pesante abito reale. Come tutti i nostri vini, Regina è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	12.09.2020
Acidità totale	5.6 g/l
pH	3.4
Zuccheri	-
Alcool	13.1 Vol%
SO ₂ libero	27 mg/l
SO ₂ totale	96 mg/l
Produzione (bott.)	1729
Temp. di servizio	ca. 18 °C

