



CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

AMOR

Ticino DOC | Merlot | 2021



Die Trauben werden im Weinberg ausgewählt, von Hand geerntet und sofort in die Kellerei transportiert, wo sie entrappt und in Barriques gepresst werden. Verwendung ausgewählter Hefen, lange alkoholische Gärung und pellikuläre Mazeration bei kontrollierter Temperatur, um die Extraktion der aromatischen und phenolischen Substanzen zu fördern. Mehrmaliges tägliches Abstechen von Hand. Spontane malolaktische Gärung in neuen, feinkörnigen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau in Barriques für 18 bis 22 Monate. Keine Filterung.

Ausbau	18 - 22 monate
Alkoholgehalt	14.5%
Säure	5.10 g/l
pH	3.53
Zuckergehalt	0.4 g/l
Trinktemperatur	16 - 18° C
Flaschen	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Farbe Rubinrot, klar und intensiv.

Nase (Aromen) Intensiv und vielseitig mit einer Parade von Düften, welche an Waldbeeren, Pflaumen, Kräutern, Thymian und Rosmarin, süssen Gewürzen, Vanille, Zimt und leichten Balsamiconoten erinnern.

Mund (Gaumen) Trocken, warm und sanft, reich an Würzigkeit und balancierte Frische. Die Tannine sind sehr schmackhaft, angenehm und perfekt integriert. Ausgewogen, reichhaltig und anhaltend mit Noten (früchtig, geräuchert und würzig) und mit langem Abgang.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

DINERO

Ticino DOC | Chardonnay | 2021



Die Trauben werden im Weinberg ausgewählt, von Hand geerntet und sofort in die Kellerei transportiert, wo sie entrappt und gepresst werden. Pellikuläre Mazeration für 12 Stunden bei 5°C, um die Extraktion der Aromastoffe zu fördern. Verwendung ausgewählter Hefen, langsame alkoholische Gärung bei niedrigen Temperaturen und spontane malolaktische Gärung in sehr feinkörnigen Barriques aus französischer Eiche. Reifung "sur lie" für 6 Monate, mit mehreren manuellen "bâtonnages". Ausbau in Barriques für 10 Monate. Kaltstabilisierung, keine Filtration.

Ausbau	10 monate
Alkoholgehalt	13.3%
Säure	6.60 g/l
pH	3.60
Zuckergehalt	0.1 g/l
Trinktemperatur	10 - 12° C
Flaschen	750 ml

Farbe Dunkel strohgelb, kristallklar und intensiv.

Nase (Aromen) Intensiv und sehr gut, Bergamottnoten, Zitrusfrüchte, Grapefruit, Orangenmarmelade, Vanille, geröstete Erdnüsse, Brotkruste und leicht Zagara-Honigblüten.

Mund (Gaumen) Schöne Ausgewogenheit, trocken, weich und erfrischend. Mit langhaltenden Zitrus -und Röstaromen.





CANTINA HELVETICA

DI DANIEL D'ANDREA

SALUD

Ticino DOC | Merlot | 2021



Die Trauben werden im Weinberg ausgewählt, von Hand geerntet und sofort in die Kellerei transportiert, wo sie entrappt und in Edelstahlbehältern gepresst werden. Verwendung ausgewählter Hefen, lange alkoholische Gärung und pelliculäre Mazeration bei kontrollierter Temperatur, um die Extraktion der aromatischen und phenolischen Substanzen zu fördern. Mehrmaliges tägliches manuelles Abstechen. Spontane malolaktische Gärung in neuen und feinkörnigen Barriques aus französischer Eiche im zweiten Durchgang. Ausbau in Barriques für 18 Monate. Keine Filtrierung.

Ausbau	18 monate
Alkoholgehalt	14.5%
Säure	5.30 g/l
pH	3.60
Zuckergehalt	0.3 g/l
Trinktemperatur	16 - 18° C
Flaschen	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Farbe	Rubinrot, klar, intensiv und dunkel, mit leichter granatrot Reflexen.
Nase (Aromen)	Intensive und komplexe Beerenaromen, Pflaumenmarmelade, süsse Gewürze, Zimt, Kardamom, Schokolade und Vanille.
Mund (Gaumen)	Trocken, sanft, frisch, mit samtigen Tanninen und guter Würzigkeit. Sehr angenehm, balanciert und harmonisch. Anhaltend, mit fruchtigem und boisé Finale.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SUERTE

Ticino DOC | Rosato di Merlot | 2022



Die Trauben werden im Weinberg ausgewählt, von Hand geerntet und sofort in die Kellerei transportiert, wo sie entrappt und in Edelstahltanks gepresst werden. Pellikuläre Mazeration für 5 Stunden bei 12 °C, um die Extraktion der Aromastoffe zu fördern. Verwendung ausgewählter Hefen, langsame alkoholische Gärung bei niedrigen Temperaturen und spontane malolaktische Gärung in neuen, sehr feinkörnigen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau in Barriques für 6 Monate. Kaltstabilisierung, keine Filtration.

Ausbau	6 monate
Alkoholgehalt	13.2%
Säure	5.50 g/l
pH	3.44
Zuckergehalt	0.1 g/l
Trinktemperatur	12 - 14° C
Flaschen	750 ml

Farbe Rosa-Orange mit Lachsreflexen, kristallklar und intensiv.

Nase (Aromen) Intensiv und komplex mit Walderdbeerennoten, Himbeeren, Vanille und geröstete Mandeln und süsse Gewürzen.

Mund (Gaumen) Trocken, warm, zart mit guter Frische. Seidige Tannine und gute Mineralität. Ausgewogen und mit anhaltendem Abgang mit Röstaroma und Orangenoten.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

VIVA LA VIDA

Ticino DOC | Merlot, Bondola und Cabernet Franc | 2021



Die Trauben werden im Weinberg ausgewählt, einzeln von Hand geerntet und sofort in die Kellerei transportiert, wo sie abgebeert und in Edelstahlbehältern gepresst werden. Verwendung ausgewählter Hefen, lange alkoholische Gärung und pelliculäre Mazeration bei kontrollierter Temperatur, um die Extraktion der aromatischen und phenolischen Substanzen zu fördern. Mehrmaliges tägliches Abstechen von Hand. Spontane malolaktische Gärung in neuen und feinkörnigen Barriques aus französischer Eiche im zweiten Durchgang. Ausbau in Barriques für 12 Monate. Keine Filterung.

Ausbau	12 Monate
Alkoholgehalt	13.8%
Säure	5.50 g/l
pH	3.65
Zuckergehalt	0.5 g/l
Trinktemperatur	15 - 17° C
Flaschen	750 ml

Farbe Klares Rubinrot mit leicht granatroten Reflexen.

Nase (Aromen) Beeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, leicht kräuterige, Pfefferminz- und erdige Noten von Humus und Unterholz, die sich mit der Zeit zu Kakao- und Röstnoten entwickeln.

Mund (Gaumen) Sanft, frisch, saftig und umhüllend, mit gut definierten und gleichzeitig samtigen Tanninen. Gute Säure. Ein sehr angenehmer, ausgewogener und harmonischer Wein. Anhaltend mit einem fruchtigen Abgang.

