



CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

AMOR

Ticino DOC | Merlot | 2021



Les raisins sont sélectionnés dans le vignoble, récoltés à la main et immédiatement transportés à la cave, où ils sont égrappés et pressés en barriques.

Utilisation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique et macération pelliculaire longues à température contrôlée pour favoriser l'extraction des substances aromatiques et phénoliques. Divers pigeages manuels quotidiens. Fermentation malolactique spontanée en barriques. Affinage pour 18-22 mois en barriques neuves de chêne français. Pas de traitement de filtration.

Affinage	18 - 22 mois
Degré d'alcool	14.5%
Acidité	5.10 g/l
pH	3.53
Sucres	0.4 g/l
Temperature de degustation	16 - 18° C
Formats	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Couleur Rouge rubis brillant, plein et consistant.

Nez (arômes) Intense et ample, avec une succession d'arômes rappelant les bais sauvages, les herbes aromatiques, le romarin et le thym, les épices douces, la vanille, la cannelle et de légères notes balsamiques.

Bouche (goût) Sec, chaud et doux, plein de saveur et d'une fraîcheur équilibrée. Le tannin est très agréable et parfaitement intégré. Equilibré, riche et persistant avec des souvenirs retro-olfactifs fruités, fumés et épicés.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

DINERO

Ticino DOC | Chardonnay | 2021



Les raisins sont sélectionnés dans le vignoble, récoltés à la main et immédiatement transportés à la cave, où ils sont égrappés et pressés. Macération pelliculaire de 12 heures à 5°C pour favoriser l'extraction des substances aromatiques. Utilisation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique lente à basse température et fermentation malolactique spontanée en barriques de chêne français à grains très fins.

Affinage "sur lie" pendant 6 mois, avec nombreux bâtonnages manuels. Affinage en barriques pendant 10 mois. Stabilisation à froid, pas de filtration.

Affinage	10 mois
Degré d'alcool	13.3%
Acidité	6.60 g/l
pH	3.60
Sucres	0.1 g/l
Température de degustation	10 - 12° C
Format	750 ml

Couleur Jaune paille foncé, consistant et cristallin.

Nez (arômes) Intense, complexe, avec des notes de bergamote, d'agrumes, de pamplemousse, de marmelade d'orange, de vanille, de cacahuètes grillées, de croûte de pain et de miel de fleur d'oranger de Zagara.

Bouche (goût) Excellent équilibre gustatif, sec et moelleux avec une fraîcheur et une sapidité très agréables. Persistant avec des retours aromatiques, d'agrumes et tostés.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SALUD

Ticino DOC | Merlot | 2021



Les raisins sont sélectionnés dans le vignoble, récoltés à la main et immédiatement transportés à la cave, où ils sont égrappés et pressés dans des cuves en acier inoxydable. Utilisation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique et macération pelliculaire longues à température contrôlée pour favoriser l'extraction des substances aromatiques et phénoliques. Nombreux pigeages manuels quotidiens. Fermentation malolactique spontanée en barriques de chêne français à grains fins neuves et de deuxième passage. Affinage en barriques pendant 18 mois. Pas de traitement de filtration.

Affinage	18 mois
Degré d'alcool	14.5%
Acidité	5.30 g/l
pH	3.60
Sucres	0.3 g/l
Temperature de degustation	16 - 18° C
Formats	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Couleur Rouge rubis clair, au reflets légèrement grenat.

Nez (arômes) Arômes intenses de baies, de confiture de prunes, d'épices douces, de cannelle, de cardamome, de chocolat et de vanille.

Bouche (goût) Sec, doux, frais, avec des tannins veloutés et une bonne sapidité. Un vin très plaisant, équilibré et harmonieux. Persistant avec une finale fruitée et légèrement boisée.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SUERTE

Ticino DOC | Rosato di Merlot | 2022



Les raisins sont sélectionnés dans le vignoble, récoltés à la main et immédiatement transportés à la cave, où ils sont égrappés et pressés dans des cuves en acier inoxydable. Macération pelliculaire de 5 heures à 12 °C pour favoriser l'extraction des substances aromatiques. Utilisation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique lente à basse température et fermentation malolactique spontanée en barriques neuves de chêne français à grain très fin. Affinage en barriques pendant 6 mois. Stabilisation à froid, pas de filtration.

Affinage	6 mois
Degré d'alcool	13.2%
Acidité	5.50 g/l
pH	3.44
Sucres	0.1 g/l
Temperature de degustation	12 - 14° C
Format	750 ml

Couleur Rose-orange, avec des reflets saumon, clair et consistant.

Nez (arômes) Intense, complexe avec des notes de fraise des bois, de framboise, de vanille, d'amande grillée et d'épices douces.

Bouche (goût) Sec, chaud, doux et avec une bonne fraîcheur. Tannins soyeux et belle minéralité. Équilibré et persistant avec un arrière-goût grillé et orangé.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

VIVA LA VIDA

Ticino DOC | Merlot, Bondola et Cabernet Franc | 2021



SWISS WINE

Les raisins sont sélectionnés dans le vignoble, récoltés séparément à la main et immédiatement transportés à la cave, où ils sont égrappés et pressés dans des cuves en acier inoxydable. Utilisation de levures sélectionnées, fermentation alcoolique et macération pelliculaire longues à température contrôlée pour favoriser l'extraction des substances aromatiques et phénoliques. Nombreux pigeages manuels quotidiens. Fermentation malolactique spontanée en barriques de chêne français à grains fins neuves et de deuxième passage. Affinage en barriques pendant 12 mois. Pas de traitement de filtration.

Affinage	12 mois
Degré d'alcool	13.8%
Acidité	5.50 g/l
pH	3.65
Sucres	0.5 g/l
Temperature de degustation	15 - 17° C
Format	750 ml

Couleur Rouge rubis clair, avec des reflets légèrement grenat.

Nez (arômes) Baies, groseilles, myrtilles, fraises des bois, notes légèrement herbacées, mentholées et terreuses d'humus et de sous-bois, qui évoluent avec le temps vers des notes de cacao et de torréfaction.

Bouche (goût) Doux, frais, juteux et enveloppant, avec des tannins bien définis et en même temps veloutés. Bonne acidité. Un vin très plaisant, équilibré et harmonieux. Persistant avec une finale fruitée.

