



CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

AMOR

Ticino DOC | Merlot | 2021



Le uve vengono selezionate in vigneto, vendemmiate a mano e trasportate immediatamente in cantina, dove vengono diraspate e pigiate in barriques. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione alcolica e macerazione pellicolare lunghe ed a temperatura controllata per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e fenoliche. Diverse follature manuali giornaliere. Fermentazione malolattica spontanea in barriques nuove di rovere francese a grana fine. Maturazione in barriques da 18 a 22 mesi. Nessun trattamento filtrante.

Affinamento	18 - 22 mesi
Alcol	14.5% Vol.
Acidità totale	5.10 g/l
pH	3.53
Zuccheri	0.4 g/l
Temperatura di degustazione	16 - 18° C
Formati	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)

Colore	Rosso rubino luminoso, carico e consistente.
Profumo	Intenso e ampio con un susseguirsi di profumi che ricordano i frutti di bosco, le erbe aromatiche, timo e rosmarino, spezie dolci, vaniglia, cannella e leggere note balsamiche.
Sapore	Secco, caldo e morbido, ricco di sapidità e bilanciata freschezza. Il tannino è molto gradevole e perfettamente integrato. Equilibrato, ricco e persistente con ricordi retro olfattivi fruttati, affumicati e speziati.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

DINERO

Ticino DOC | Chardonnay | 2021



Le uve vengono selezionate in vigneto, vendemmiate a mano e trasportate immediatamente in cantina, dove vengono diraspate e pigiate. Macerazione pellicolare per 12 ore a 5°C per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione alcolica lenta a basse temperature e malolattica spontanea in barriques di rovere francese a grana molto fine.

Maturazione "sur lie" per 6 mesi, con diversi "bâtonnages" manuali. Maturazione in barriques per 10 mesi. Stabilizzazione a freddo, nessuna filtrazione.

Affinamento	10 mesi
Alcol	13.3% Vol.
Acidità totale	6.60 g/l
pH	3.60
Zuccheri	0.1 g/l
Temperatura di degustazione	10 - 12° C
Formato	750 ml

Colore Paglierino carico, consistente e cristallino.

Profumo Intenso, complesso, con note di bergamotto, di agrumi, pompelmo, marmellata d'arancia, vaniglia, arachide tostata, crosta di pane e leggere di miele di fiori di Zagara.

Sapore Ottimo equilibrio gustativo, secco e morbido con piacevolissima freschezza e sapidità. Persistente con ritorni aromatici, agrumati e tostati.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SALUD

Ticino DOC | Merlot | 2021



Le uve vengono selezionate in vigneto, vendemmiate a mano e trasportate immediatamente in cantina, dove vengono diraspate e pigiate in tini d'acciaio inossidabile. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione alcolica e macerazione pellicolare lunghe ed a temperatura controllata per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e fenoliche. Diverse follature manuali giornaliere. Fermentazione malolattica spontanea in barriques nuove e di secondo passaggio di rovere francese a grana fine. Maturazione in barriques per 18 mesi. Nessun trattamento filtrante.

Affinamento	18 mesi
Alcol	14.5% Vol.
Acidità totale	5.30 g/l
pH	3.60
Zuccheri	0.3 g/l
Temperatura di degustazione	16 - 18° C
Formati	750 ml / 1500 ml (Magnum), 3000 ml (Jéroboam)



Colore Rosso rubino limpido, con riflessi leggermente granati.

Profumo Intenso profumo di frutti di bosco, marmellata di prugne, spezie dolci, cannella, cardamomo, cioccolato e vaniglia.

Sapore Secco, morbido, fresco, con tannini vellutati e buona sapidità. Un vino molto piacevole, equilibrato e armonico. Persistente con un finale fruttato e leggermente boisé.



CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

SUERTE



SWISS WINE

Ticino DOC | Rosato di Merlot | 2022

Le uve vengono selezionate in vigneto, vendemmiate a mano e trasportate immediatamente in cantina, dove vengono diraspate e pigiate in tini d'acciaio inossidabile. Macerazione pellicolare per 5 ore a 12 °C per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione alcolica lenta a basse temperature e malolattica spontanea in barriques nuove di rovere francese a grana molto fine. Maturazione in barriques per 6 mesi. Stabilizzazione a freddo, nessuna filtrazione.

Affinamento	6 mesi
Alcol	13.2% Vol.
Acidità totale	5.50 g/l
pH	3.44
Zuccheri	0.1 g/l
Temperatura di degustazione	12 - 14° C
Formato	750 ml

Colore Rosa-orange, con riflessi salmone, cristallino e consistente.

Profumo Intenso, complesso con note di fragolina di bosco, lampone, vaniglia, mandorla tostata e spezie dolci.

Sapore Secco, caldo, morbido e con buona freschezza. Tannino setoso e buona mineralità. Equilibrato e persistente con retrogusto tostato e aranciato.





CANTINA HELVETICA
DI DANIEL D'ANDREA

VIVA LA VIDA

Ticino DOC | Merlot, Bondola e Cabernet Franc | 2021



Le uve vengono selezionate in vigneto, vendemmiate separatamente a mano e trasportate immediatamente in cantina, dove vengono diraspate e pigiate in tini d'acciaio inossidabile. Utilizzo di lieviti selezionati, fermentazione alcolica e macerazione pellicolare lunghe ed a temperatura controllata per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e fenoliche. Diverse follature manuali giornaliere. Fermentazione malolattica spontanea in barriques nuove e di secondo passaggio di rovere francese a grana fine. Maturazione in barriques per 12 mesi. Nessun trattamento filtrante.

Affinamento	12 mesi
Alcol	13.8% Vol.
Acidità totale	5.50 g/l
pH	3.65
Zuccheri	0.5 g/l
Temperatura di degustazione	15 - 17° C
Formato	750 ml

Colore Rosso rubino limpido, con riflessi leggermente granati.

Profumo Frutti di bosco, ribes, mirtillo, fragolina, note lievemente erbacee, mentolate e terrose di humus e sottobosco, che evolvono nel tempo in sentori di cacao e torrefazione.

Sapore Morbido, fresco, succoso e avvolgente, con tannino ben definito e al contempo vellutato. Buona acidità. Un vino molto piacevole, equilibrato e armonico. Persistente con un finale fruttato.

