

DRINKS.

Ticino Gialdi SA Quattromani Merlot Cuvée 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50052320
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Tessin
Abfüller	Gialdi Vini SA, Via Vignoo 3, 6850 Mendrisio, Suisse
Marke	Gialdi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase leicht würzige Aromen von Muskatnuss und etwas Vanille. Am Gaumen vollmundig mit weichen Tanninen und einem langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad



Jahrgang	2020
----------	------

Passend zu	Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild
------------	----------------------------------

Beschreibung

Guglielmo Gialdi gründete 1953 ein Weinhandelsunternehmen, welches heute in leicht veränderter Form von seinem Sohn Feliciano weitergeführt wird. Denn gehandelt wird heutzutage nur noch mit eigens gekelterten Weinen. Die Rohstoffe hierfür stammen von gut 300 Winzern aus der Bergregion des nördlichen Tessins, die mit der Gialdi Vini SA eine Vertragspartnerschaft pflegen. Die angekauften Trauben werden in den Kellereien von Mendrisio und Bodio mithilfe von modernster Technologie zu Terroir-Weinen verarbeitet. Beim Ausbau verlässt man sich auf die traditionelle Herangehensweise: Die Lagerung findet bei konstant kühlen Temperaturen in den mit Barriques gefüllten Felsenkellern des Monte Generoso statt.

Der Quattromani des Typs Ticino DOC Merlot ist ein besonderer Cuvée, zu dem vier Tessiner Hersteller zu gleichen Teilen beitragen: Brivio Vini SA, Tamborini Carlo SA, Vini & Distillati Delea SA und Gialdi Vini SA. Die Trauben auserlesener Rebstöcke erfahren bei jedem Produzenten eine separate Kelterung; die besten daraus entstandenen Weine werden anschliessend in sorgfältigen Degustationen miteinander verglichen und kombiniert. Der Ausbau findet über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern statt. Der Merlot besitzt wie alle Tessiner Weine ein gutes Alterungspotential und ist bis zum Jahr 2030 lagerungsfähig. Er sollte eine Stunde vor dem Verkosten geöffnet werden.