

DRINKS.

Ticino Gialdi SA Quattromani Merlot Cuvée 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50052320
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Tessin
Embouteilleur	Gialdi Vini SA, Via Vignoo 3, 6850 Mendrisio, Suisse
Marque	Gialdi
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Arômes légèrement épicés de noix de muscade et un peu de vanille au nez. Corsé en bouche, avec des tanins doux et une finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	



de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier

Description

Guglielmo Gialdi a fondé une société de négoce de vin en 1953, qui est aujourd'hui dirigée sous une forme légèrement différente par son fils Feliciano. Aujourd'hui, l'entreprise ne commercialise que ses propres vins. Les matières premières proviennent de quelque 300 viticulteurs de la région de montagne du nord du Tessin, qui entretiennent un partenariat contractuel avec Gialdi Vini SA. Les raisins achetés sont transformés en vins de terroir dans les caves de Mendrisio et Bodio à l'aide de technologies de pointe. Le processus de vinification est basé sur une approche traditionnelle : Le vieillissement a lieu à des températures constamment fraîches dans les caves en pierre du Monte Generoso, remplies de barriques.

Le Quattromani de type Merlot DOC Ticino est un assemblage spécial auquel quatre producteurs tessinois ont contribué à parts égales : Brivio Vini SA, Tamborini Carlo SA, Vini & Distillati Delea SA et Gialdi Vini SA. Les raisins des vignes sélectionnées sont vinifiés séparément par chaque producteur ; les meilleurs vins qui en résultent sont ensuite comparés et combinés lors de dégustations minutieuses. Le vin est élevé pendant 16 mois en fûts de chêne français neufs. Comme tous les vins du Tessin, le Merlot a un bon potentiel de vieillissement et peut être conservé jusqu'en 2030. Il doit être ouvert une heure avant la dégustation.