



Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Un Merlot élevé 36 mois en barriques

Beschreibung:

Comme son nom l'indique, le Trentasei a été élevé pendant 36 mois en barriques françaises. Les raisins de merlot ont été légèrement séchés après la récolte afin de conférer au vin une note particulièrement mûre et aromatique.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé, nuances grenat. Belle maturité et grande intensité dans le bouquet de rêve révélant des senteurs de prunes mûres et de Mon Chéri, ainsi que des notes toastées de caramel et de vanille. Beaux arômes de merlot, pleins de puissance dans la bouche fondante et marquée par les fruits rouges, sur une souffle d'épices; tannins mûrs et remarquablement intégrés, à partir du milieu de bouche, le Trentasei révèle beaucoup de matière et de puissance de fruit, finale vanillée et persistante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délécieux également avec des fromages bien faits.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Gialdi Vini

Vol. alcool: 14.8%

Artikelnummer: 0877120

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:

Suisse

Notation:

Score 19/20

Vol. alcool:

14.8%

Servier:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.