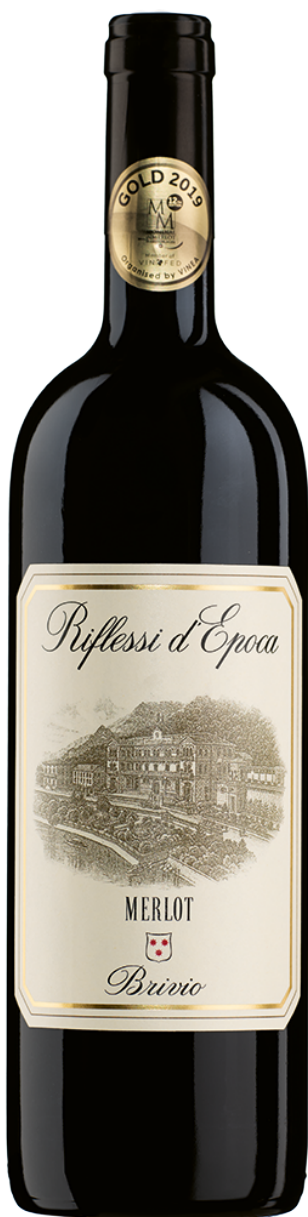




## Riflessi d'Epoca

Ticino DOC, Gialdi

Note suprême pour ce Merlot élevé en barriques

### **Beschreibung:**

Le Riflessi d'Epoca est un Merlot du Tessin puissant, du sud du Canton, élevé avec minutie dans des barriques françaises. De toute évidence, les raisins de ce vin ont poussé sur de vieux ceps, pour certains de très faible rendement. Le domaine Gialdi est une institution du Tessin, Feliciano Gialdi ainsi que son talentueux œnologue Alfred de Martin, sont de vraies personnalités du vin, toujours en avance sur leurs principaux concurrents.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis jusque sur le disque. Le bouquet noble se développe continuellement avec des notes de quetsches et de sureau, ainsi que des nuances de malt, de vanille et de crème brûlée. L'attaque très élégante, fait place au puissant fruité du Merlot, cerises, framboises et un souffle de gelée de cynorhodon, crémeux et intense bien au-delà du milieu de bouche, structure parfaite et tannins serrés; finale élégante et persistante avec une belle note de fraîcheur.

### **Accompagne idéalement:**

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse              |
| <b>Produzent:</b>      | Gialdi              |
| <b>Elevage:</b>        | 18 Mois en Barrique |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.8%               |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2031       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Merlot         |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 0276419             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Riflessi d'Epoca

Ticino DOC  
Gialdi

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Suisse                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20          |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Merlot                                                |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2031                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.8%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |