



Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Un prestigieux Merlot du Mendrisiotto

Beschreibung:

Un vin rouge indispensable quand on souhaite garder une impression de la beauté paysagère du Tessin. Un must pour tout connaisseur !

Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé. Nez étonnamment ouvert et très expressif, belle interaction entre cerises, framboises et des arômes toastés parfaitement équilibrés rappelant le caramel et le chocolat crémant, également un peu de figue sèche. Élégant et de texture légère, le palais se construit progressivement et devient de plus en plus explosif, bien équilibré et d'une belle structure; la jolie chaleur méridionale est accompagnée de beaucoup de saveur; finale très longue et persistante qui montre un beau potentiel.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Gialdi Vini
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	0837818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.