



Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Une production d'excellence pour un vin qui a de l'endurance

Beschreibung:

Le Platinum est un grand merlot tessinois qui a de fidèles adeptes dans toute la Suisse. Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis séchés dans de petites caisses dans un endroit frais et bien aéré. Les raisins perdent alors environ 10% de leur teneur en eau. La vinification est suivie d'un élevage de plusieurs mois en barriques françaises.

Degustationsnotiz:

Robe rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet remarquablement ouvert aux notes opulentes de cerise, de prunes et de framboises, sur des touches de cannelle, d'amandes grillées, de chocolat au lait et une pointe d'anis. L'attaque douce, fait place au fruité parfaitement équilibré de merlot, porté par des notes de fruits rouges et de jolies nuances toastées, d'une texture très fine, fluide et aux tannins mûrs; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche, notes minérales dans la finale fraîche.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Merlot
Artikelnummer:	1036919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.