



"«La prochaine star de ma gamme de vins rouges» Feliciano Gialdi"

## 2016 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi

<b>Note de dégustation:</b>	Rouge rubis brillant. Bouquet délicat aux arômes de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, avec également du caramel et quelques tonalités de croûte de pain, ainsi que des notes de figes. Bouche élégante de texture très fine, se développant progressivement pour devenir plus explosive, bien équilibrée et de belle structure ; des accents minéraux accompagnent la chaleur méridionale magnifiquement exprimée; finale très longue et persistante montrant un grand potentiel.
<b>Elaboration:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Accompagne idéale:</b>	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.
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Producteur:</b>	Gialdi
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0837816075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Arzo**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.