



2016 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi

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

Note de dégustation:

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 figues. 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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0837816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi

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