



2017 Quattromani

Merlot Ticino DOC, Guido Brivio, Angelo Delea,, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez de Merlot aristocratique, rappelant les prunes, les cerises, les oranges confites et le café bien torréfié, enfin du chocolat crémant et un peu de silex. Attaque élégante, dévoilant une bouche riche aux saveurs de fruits rouges, petites framboises sauvages et airelles, très souple et équilibré, montrant toujours de nouvelles facettes; les arômes toastés de vanille et de caramel sont parfaitement intégrés, reste très expressif; magnifique finale fraîche.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

Conseils de service:

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
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi Vini S.A.
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0877217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quattromani

Merlot Ticino DOC
Guido Brivio, Angelo Delea,
Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.