



2017 Riflessi d'Epoca

Ticino DOC, Gialdi

Le Merlot médaillé d'or du Mendrisiotto

Description:

Le Riflessi d'Epoca, originaire du sud du Tessin, figure sur la carte de nombreux restaurants réputés dans toute la Suisse. Et ce n'est pas un hasard, tant le grand vigneron Feliciano Gialdi et son talentueux oenologue Alfred De Martin ont fait du domaine une véritable institution tessinoise, encensée par les critiques et les consommateurs.

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez d'une excellente composition qui rappelle les pruneaux, les cerises et les noisettes grillées, mais aussi la vanille bourbon avec une pointe de menthol. La bouche est élégante et très explosive, les arômes fruités et toastés sont magnifiquement équilibrés, soutenus par de très beaux tannins; une belle fraîcheur au-delà du milieu de bouche, texture très légère et extrêmement harmonieux dans la longue finale persistante.

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):	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.2 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0276417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riflessi d'Epoca

Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Mondial du Merlot Gold, Score 18.5/20, Falstaff 93/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.2 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.