



## 2019 Quattromani

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

### Une déclaration

#### Description:

Il s'agit d'un vin de la plus haute qualité, qui est en même temps un reflet complet du Tessin et de son cépage de prédilection, le merlot. Le Quattromani est un vin composé de quatre merlots purs. La personnalité du Quattromani se compose de quatre caractères: le parfum (Brivio) du Mendrisiotto; l'harmonie et la structure (Tamborini) du Luganese; l'élégance (Delea) du Locarnese et la classe (Gialdi) de la région "Tre Valli" dans le nord du Tessin.

#### Note de dégustation:

Rubis profond, subtils accents. Le nez aristocratique de merlot, évoque la prune, la cerise, l'orange confite et le moka, avec des touches de chocolat crémant et un peu de fumée froide. L'attaque élégante fait place à une bouche expressive et marquée par les fruits rouges, développant constamment de nouvelles facettes, petites framboises sauvages et airelles rouges; les nuances toastées de vanille et de caramel sont bien intégrées; magnifique finale avec beaucoup de fraîcheur et de pression, mais également beaucoup de charme.

#### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Gialdi
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0877219

## 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

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	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.