



## 2017 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Vinification très précise

### Description:

Le Platinum est un grand merlot tessinois qui a de fidèles adeptes dans toute la Suisse. Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis séchés dans de petites caisses dans un endroit frais et bien aéré. Les raisins perdent alors environ 10% de leur teneur en eau. La vinification est suivie d'un élevage de plusieurs mois en barriques françaises.

### Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, accents grenat. Le fruité chaleureux du merlot domine le nez aux notes de pruneaux et de framboises, sur des touches de pain d'épices, de vanille et de moka, ainsi qu'un soupçon de réglisse. Très souple et rond en bouche, les arômes du nez se confirment, avec également des nuances de cerise et un peu de nougat, les tannins veloutés relèvent joliment le fruit; les arômes ne faiblissent pas jusque dans la longue finale légèrement minérale.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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>	Falstaff 96/100, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	1036917

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

Taille: A7 74x105

### **Platinum**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi Vini

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Falstaff 96/100, Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 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.