



2020 Larum

Rosso del Ticino DOC, Gialdi

Un bijou tessinois par Feliciano Gialdi

Description:

?Le propriétaire du domaine Gialdi et son œnologue Alfred de Martin comptent parmi les meilleurs acteurs du Tessin et forment un duo exceptionnel. Un vin plein de caractère, gorgé de soleil tessinois.

Note de dégustation:

Somptueux rubis, accents grenat. Magnifique bouquet aux notes opulentes de prune et de cerises, les nuances de cannelle et de poivre noir, se marient aux belles touches toastées. Bouche très veloutée, marquée par les fruits rouges, sur des notes de caramel et de croûte de pain, avec des tannins très fins et bien fondus; il persiste aromatiquement bien au-delà du milieu de bouche, très longue finale.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	0921020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Larum

Rosso del Ticino DOC
Gialdi

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.8 %
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.