2020 Quattromani

Ticino DOC, Delea, Gialdi, Tamborinivini

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, avec des accents violets. Au nez, nuances concentrées de fruits mûrs, cerises et framboises, sur de puissantes notes toastées de café et de caramel, ainsi qu'une pointe de daim. Les arômes se confirment en bouche, avec maintenant également de la gelée de mûres et des touches d'épices, les tannins sont présents mais délicats; un merlot musclé, d'une magnifique structure, qui révèle à nouveau toute sa force et sa finesse en finale.
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. Délécieux 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
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0877220

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quattromani

Ticino DOC
Delea, Gialdi, Tamborinivini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch