



2021 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 aux accents violets. Le nez dévoile des notes concentrées et fruitées de cerises et de framboises, s'alliant à de puissantes nuances toastées de café et de caramel, ainsi qu'une pointe de daim. Les arômes se confirment dans la bouche musclée, avec maintenant également de la gelée de mûres et des touches d'épices, les tannins sont présents mais très fins; un merlot magnifiquement structuré qui montre 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. 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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0877221

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
Apogée:	jusqu'en 2034
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 décanner.