



2015 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Peu importe le concours auquel Feliciano Gialdi présente son Arzo, il est certain de remporter l'or!

Description:

Peu importe le concours auquel Feliciano Gialdi présente son Arzo, il est certain de remporter l'or! Son Merlot du Mendrisiotto, élevé 14 mois en barriques, a remporté le titre de meilleur Merlot suisse et de meilleur vin rouge tessinois à Expovina.

Note de dégustation:

Robe rubis dense. Bouquet très expressif sur une alternance agréable de myrtilles et de framboises avec ensuite des notes toastées de caramel et de chocolat crémant qui révèlent un incroyable équilibre. Superbe structure en bouche où les arômes rappellent à présent les baies rouges; une légère salinité témoigne de la minéralité du terroir; très fondant dans l'ensemble avec des tanins mûrs; Notes de vanille et de cacao dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Expovina Gold/ , Score 18.5/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Merlot
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0837815075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine: Suisse
Notation(s): Expovina Gold/ , Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.