



2010 36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Un Merlot élevé 36 mois en barriques

Note de dégustation:

Rubis intense aux reflets grenat. Nez bien mûr aux parfums de prunes, de gelée de framboises, de moka et de pain bis grillé. Les arômes chaleureux de cerises et d'airelles s'épanouissent dans la bouche agréablement expressive, soulignée de par des tannins parfaitement fondus ; c'est un vin charpenté et dense, de très grande intensité avec des notes de terroir dans la longue 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-Brivio

Notation(s): Grand Prix du Vin Suisse , Score 18.5/20

Elevage: 36 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 100% Merlot

Référence: 0877110

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Grand Prix du Vin Suisse , Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.