



## 2015 Quattromani

Merlot Ticino DOC, Guido Brivio, Angelo Delea,, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

Un grand classique, digne représentant des grands Merlot tessinois.

**Description:**

Incontournable lorsque l'on parle de Merlot tessinois. Un Merlot musclé, oeuvre commune des grands noms que sont Brivio, Tamborini, Delea et Gialdi.

**Note de dégustation:**

Complexe et soutenu, il est d'une grande intensité, avec des notes de fruits mûrs, rappelant la cerise et la mûre, où viennent se greffer des notes épicées de réglisse grillée, de clou de girofle, de café et de chocolat noir.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Gialdi
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Grand Prix du Vin Suisse Gold
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0877215

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Quattromani**

Merlot Ticino DOC  
Guido Brivio, Angelo Delea,  
Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 18.5/20, Grand Prix du Vin Suisse Gold  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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  
décanter.