



Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Un Merlot invecchiato 36 mesi in barrique

Beschreibung:

Come suggerisce il nome, il Trentasei è stato affinato per 36 mesi in botti francesi. Le uve Merlot sono state leggermente appassite dopo la vendemmia per conferire al vino una nota particolarmente matura e aromatica.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo con riflessi granati. Bella maturità e grande intensità nel bouquet da sogno che rivela profumi di prugne mature e Mon Chéri, oltre a note tostate di caramello e vaniglia. Splendidi aromi di Merlot, pieno di potenza al palato, morbido, di frutta rossa, con un accenno di spezie; tannini maturi e notevolmente ben integrati. Da metà palato in poi, il Trentasei rivela molta sostanza e potenza di frutta, con un finale persistente di vaniglia.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo spezzatino o il brasato. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Svizzera

Produzent: Gialdi Vini

Vol. alcolici: 14.8%

Artikelnummer: 0877120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:

Svizzera

Valutazioni:

Score 19/20

Vol. alcolici:

14.8%

Servier:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.