



## Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Un prestigioso Merlot del Mendrisiotto

**Beschreibung:**

Un vino rosso essenziale se si vuole conservare l'impressione della bellezza della campagna ticinese. Un must per ogni intenditore!

**Degustationsnotiz:**

Rosso rubino saturo. Il naso è sorprendentemente aperto e molto espressivo, con un bel gioco di ciliegie, lamponi e aromi tostati perfettamente equilibrati che ricordano il caramello e il cioccolato del crémant, oltre a un accenno di fico secco. Elegante e di consistenza leggera, il palato si costruisce gradualmente e diventa sempre più esplosivo, ben equilibrato e di bella struttura; il bel calore del sud è accompagnato da un sacco di sapore; finale molto lungo e persistente che mostra un grande potenziale.

**Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

**Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Gialdi Vini

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0837818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Arzo

Merlot Ticino DOC  
Gialdi Vini

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.