



36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Opulento, morbido e molto complesso

Beschreibung:

Un vino meditativo ottenuto da uve Merlot leggermente appassite e maturato in botte per 36 mesi. Opulento, morbido e molto complesso.

Degustationsnotiz:

Rubino concentrato con riflessi granati. Un naso accattivante di prugne secche, prugne e ciliegie nere, con note di caramello, cioccolato al latte e cocco. Una nota di freschezza e tannini levigati sostengono il palato molto morbido ed espressivo con aromi inebrianti di lampone e mirtillo rosso; è un vino di grande intensità, struttura e complessità con un lungo finale di note di moka.

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

Produttore: Gialdi

Allevamento: 36 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0877113

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Decanter 92/100, Mondial du Merlot Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.