



Quattromani

Ticino DOC, Delea, Gialdi, Tamborinivini

Un vino perfetto per la sosta

Descrizione:

Un magnifico Merlot del Ticino, uno dei grandi vini strutturati della Svizzera. Questo Merlot è frutto del lavoro congiunto dei grandi nomi Brivio, Tamborini, Delea e Gialdi. Per questo vino da invecchiamento, i quattro viticoltori hanno dato ciascuno le loro migliori botti.

Profilo aromatico:

Rosso rubino, con accenti violacei. Al naso, sfumature concentrate di frutta matura, ciliegie e lamponi, con potenti note tostate di caffè e caramello, e un accenno di camoscio. Gli aromi sono confermati al palato, ora anche con gelatina di mora e note di spezie, i tannini sono presenti ma delicati; un Merlot muscoloso con una magnifica struttura, che rivela ancora una volta tutta la sua forza e finezza sul finale.

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 stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Delea, Gialdi, Tamborinivini

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0877222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Quattromani

Ticino DOC
Delea, Gialdi, Tamborinivini

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Expovina Gold/, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.