



2013 36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Opulento, morbido e molto complesso

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0877113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.