



2020 Larum

Rosso del Ticino DOC, Gialdi

Un gioiello ticinese di Feliciano Gialdi

Descrizione del vino:

Il proprietario della tenuta Gialdi e il suo enologo, Alfred de Martin, sono tra i migliori del Ticino e formano un duo eccezionale. Un vino pieno di carattere, che sprigiona la solarità del Ticino.

Nota di degustazione:

Suntuoso rubino con sfumature granate. Magnifico bouquet con note opulente di prugna e ciliegia, sfumature di cannella e pepe nero si uniscono a splendidi sentori di tostatura. Al palato è molto vellutato, caratterizzato da frutti rossi, su note di caramello e crosta di pane, con tannini molto fini e ben fusi; persiste aromaticamente ben oltre la metà del palato, finale molto lungo.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:

CH

Regione:

Ticino

Produttore:

Gialdi

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.8 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0921020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Larum

Rosso del Ticino DOC
Gialdi

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.