



2019 Arzo

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Un prestigioso Merlot del Mendrisiotto

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con accenni granati. Naso magnificamente vinoso e complesso, con note di lampone e gelatina di ciliegie, seguite da cannella e pepe nero, poi nocchie tostate e cioccolato al latte. Aromi sorprendentemente concentrati e potenti, con prugne opulente, fragole selvatiche e note tostate, sostenuti da tannini eleganti e bella freschezza; molto terroir nel finale persistente con una firma chiara.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0837819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Arzo

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Origine:	CH
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.