



## 2019 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Vinificazione precisa

### Descrizione del vino:

Il Platinum è un grande Merlot del Ticino che ha un seguito fedele in tutta la Svizzera. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e poi fatte appassire in piccole cassette in un luogo fresco e ben climatizzato. Le uve perdono così circa il 10% del loro contenuto d'acqua. La vinificazione è seguita da un affinamento di alcuni mesi in botti francesi.

### Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, che si schiarisce leggermente al palato. Un bouquet straordinariamente aperto con note opulente di ciliegia, prugna e lampone, seguite da sentori di cannella, mandorle tostate, cioccolato al latte e un tocco di anice. L'attacco morbido lascia il posto al fruttato perfettamente bilanciato del merlot, con note di frutta rossa e deliziose sfumature tostate, con una struttura molto fine e fluida e tannini maturi; gli aromi persistono ben oltre la metà del palato, con note minerali nel fresco finale.

### 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.

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Svizzera                       |
| <b>Regione:</b>             | Ticino                         |
| <b>Produttore:</b>          | Gialdi                         |
| <b>Valutazioni:</b>         | Falstaff 94/100, Score 18.5/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 20 Mesi in Barrique            |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                         |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2034                    |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Merlot                    |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1036919                        |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Platinum

Merlot Ticino DOC  
Gialdi Vini

|                                 |                                                                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Svizzera                                                                                                                                 |
| <b>Valutazioni:</b>             | Falstaff 94/100, Score 18.5/20                                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Merlot                                                                                                                              |
| <b>Maturità:</b>                | fino a 2034                                                                                                                              |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                                                             |
| <b>Vinificazione:</b>           | 20 Mesi in Barrique                                                                                                                      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.0 %                                                                                                                                   |
| <b>Servizio:</b>                | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare<br>la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il<br>vino e decidere se decantarlo. |