



## 2017 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Un Merlot invecchiato 36 mesi in barrique

**Descrizione del vino:**

Come suggerisce il nome, il Trentasei è stato affinato per 36 mesi in botti francesi. Le uve Merlot sono state leggermente appassite dopo la vendemmia per conferire al vino una nota particolarmente matura e aromatica.

**Nota di degustazione:**

Rosso rubino saturo con riflessi granati. Bella maturità e grande intensità nel bouquet da sogno che rivela profumi di prugne mature e Mon Chéri, oltre a note tostate di caramello e vaniglia. Splendidi aromi di Merlot, pieno di potenza al palato, morbido, di frutta rossa, con un accenno di spezie; tannini maturi e notevolmente ben integrati. Da metà palato in poi, il Trentasei rivela molta sostanza e potenza di frutta, con un finale persistente di vaniglia.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Gialdi
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.8 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0877117

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Trentasei**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	36 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.8 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.