



## 2020 Quattromani

Ticino DOC, Delea, Gialdi, Tamborinivini

Una dichiarazione

### Descrizione del vino:

Si tratta di un vino di altissima qualità, che allo stesso tempo rispecchia appieno il Ticino e il suo vitigno preferito, il Merlot. Quattromani è un vino ottenuto da quattro uve Merlot in purezza. La personalità di Quattromani si compone di quattro caratteristiche: il profumo (Brivio) del Mendrisiotto; l'armonia e la struttura (Tamborini) del Luganese; l'eleganza (Delea) del Locarnese e la classe (Gialdi) della regione "Tre Valli" nel nord del Ticino.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al 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>	CH
<b>Regione:</b>	Ticino
<b>Produttore:</b>	Gialdi
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0877220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Quattromani

Ticino DOC

Delea, Gialdi, Tamborinivini

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.