2021 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.
Nota di degustazione:
Rubino con accenti di viola. Al naso rivela note concentrate e fruttate di ciliegia e lampone, unite a potenti sfumature tostate di caffè e caramello, e a un accenno di camoscio. Gli aromi sono confermati nel palato muscoloso, ora anche con gelatina di mora e note di spezie, i tannini sono presenti ma molto fini; un Merlot splendidamente strutturato che ancora una volta mostra tutta la sua forza e finezza sul finale.
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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0877221

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quattromani

Ticino DOC
Delea, Gialdi, Tamborinivini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch