



2022 Quattromani

Ticino DOC, Delea, Galdi, Tamborinivini

Vino perfetto per la conservazione

Descrizione del vino:

Un grande marchio di Merlot ticinese e come tale indispensabile quando si parla di grandi vini strutturati della Svizzera. Questo Merlot è frutto dello sforzo congiunto dei quattro maggiori produttori Brivio, Tamborini, Delea e Galdi. Tutti e quattro hanno contribuito con le loro migliori barrique per questo vino da stoccaggio.

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:	Galdi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0877222

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 2035
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.