2021 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Vinificazione precisa

Descrizione del vino:
Il Platinum è un grande Merlot ticinese con un seguito fedele in tutta la Svizzera. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e poi fatte appassire in piccole casse in un luogo fresco e ben ventilato. Le uve perdono circa il 10% del loro contenuto d'acqua. Il vino viene poi affinato per diversi 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 spazio al fruttato perfettamente bilanciato del Merlot, guidato da note di frutta rossa e deliziose sfumature tostate, con una trama 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.2 %
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1036921

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

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.2 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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