

TERRE ALTE
ROSATO DI MERLOT
TICINO
Denominazione di Origine Controllata



TERRE ALTE

ROSATO DI MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2024

JAHRGANG: 2024

MILLÉSIME: 2024

VINTAGE: 2024

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore rosato del Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspa-pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 17 - 19 °C. Per mantenere la freschezza e sapidità del vino il Terre Alte Rosato non subisce la fermentazione malolattica.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

COLORE: Rosa lampone intenso e brillante.

PROFUMO: Intenso ed armonioso con note fruttate che ricordano la fragola di bosco.

SAPORE: Fresco e fruttato. Piacevole e ben equilibrato con un fine bocca sapido e di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Consigliamo di bere il Terre Alte Rosato giovane. Se conservato in condizioni ottimali manterrà le sue caratteristiche fino al 2027.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

WEINAUSBAU: Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch das selbsttätige Abfließen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei 17 - 19 °C ausgegoren. Um dem sortentypischen Charakter höchsten Ausdruck zu ermöglichen, verzichten wir auf den biologischen Säureabbau.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

FARBE: Brillantes und intensives Himbeerrosa.

BOUQUET: Frisch, harmonisch und fruchtig, mit Noten von Walderdbeeren.

GESCHMACK: Frisch und fruchtig, mit einem mineralischen und anhaltenden Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Terre Alte Rosato 2024 ab Frühling 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2027 seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

VINIFICATION: Pressurage doux des raisins entiers, non foulés suivi par une fermentation en cuves inox à 17 - 19 °C. Dans le but de maintenir la fraîcheur et le côté minéral du "Terre Alte Rosato", nous n'effectuons pas la fermentation malolactique.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ROBE: Rose framboise intense et brillant.

NEZ: Intense et harmonieux, avec des notes fruitées qui rappellent la fraise des bois.

BOUCHE: Fruité et sec. Agréable, frais et bien équilibré, avec un final minéral et persistant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8 - 10 °C

VIEILLISSEMENT: On suggère de boire le Rosato Terre Alte jeune. Si conservé dans des conditions optimales, il maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2027.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINIFICATION: The must for this Merlot rosé is obtained from the free-run juice of the crushing and destemming and a very gentle subsequent pressing. It is fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 17 - 19 °C. The wine is not permitted to undergo malolactic fermentation in order to maintain characteristic freshness and savour.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLOR: Brilliant and intense raspberry tinted rose.

BOUQUET: Delicate and harmonious, with white peach and ripe Golden apple notes.

PALATE: A delicate balance of fruity elegance and tart freshness on the attack; good body and length make a satisfying mouthful.

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

AGING: We suggest drinking the Terre Alte Rosato young. If properly cellared, it will develop in character through 2027.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.

GIALDI VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41 (0)91 640 30 30 - FAX +41 (0)91 640 30 31 - CHE-106.977.098 IVA

WWW.GIALDI.CH - INFO@GIALDI.CH