Prà Rosso

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

Brivio

Prà Rosso

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2023

VITIGNO: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 8 - 10 giorni a 26 - 28 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in vasca per un periodo di 10 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora.

PROFUMO: Fruttato e fresco. Con sentori di frutti di bosco che ricordano la fragola ed i mirtilli e delicate note speziate. Grande armonia e buona intensità.

SAPORE: Morbido e fruttato. Piacevole e fresco di struttura media. Fine bocca sapido e di buona persistenza

ABBINAMENTO: Paste, risotti e salumi nostrani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

LONGEVITÀ: Il Prà Rosso 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2028 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2023

REBSORTE: Merlot

WEINAUSBAU: Traditionell ausgebaut in Edelstahltanks mit einer Maischegärung von 8 bis 10 Tagen bei 26 - 28 °C. Der Wein reift weitere 10 Monate in den Tanks.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

FARBE: Intensives Rubinrot mit Purpurrot Reflexen.

BOUQUET: Fruchtig und frisch. Ein harmonischer und intensiver Wein, mit Aromen von roten Wildbeeren die an Erdbeeren und Heidelbeeren erinnern, und leichten Gewürznoten.

GESCHMACK: Weich fruchtig und frisch. Der Abgang ist saftig, ausgewogen und lang.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Pasta, Risotto und Trocken- oder Räucherfleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Prà Rosso 2023 entwickelt ab Herbst 2024 seinen vollen Charakter; bei optimaler Lagerung wird er bis 2028 und darüber hinaus den vollen Genuss bereiten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGE: Merlot

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 8 - 10 jours à 26 - 28 °C en cuves inox. Maturation en cuves pendant une période de 10 mois.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ROBE: Rouge rubis avec des reflêts pourpre.

NEZ: Fruité et frais. Harmonieux et intense. Avec des senteurs de fruits de bois qui rappellent la fraise et la myrtille, ainsi que de délicates notes épicées.

BOUCHE: Fruité et équilibré, de structure moyenne. Bonne persistance et mineralité au final.

METS RECOMMANDÉS: Pâtes, risotti, grillades, charcuteries.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 °C

VIEILLISSEMENT: Le Prà Rosso 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir d'automne 2024, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2028 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2023

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 8 - 10 days at 26 - 28 °C in stainless-steel tanks. The wine matured in the tanks for a period of 10 months.

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLOR: Ruby red with purple reflections.

BOUQUET: Fruity and fresh. Harmonious and intense, with notes of wild berries (strawberry and blueberry) and delicate spicy tones.

PALATE: Fruity, fresh and pleasant. Well balanced mineral and smooth at the finish.

DINING CHOICES: Paste, risotti and cured meats.

SERVING TEMPERATURE: 16 °C

AGING: The Prà Rosso 2023 will reach its full expressive potential beginning in fall 2024 and will maintain its character through 2028 and beyond if properly cellared.

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 - www.gialdi.ch - info@gialdi.ch