

ESTRO

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata



GIALDI

ESTRO

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2018

VITIGNO: Cabernet Sauvignon (41%)
Petit Verdot (28%); Cabernet Franc
(23%); Merlot (8%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Merlot del Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab.Franc e
Cab.Sauvignon del Sottoceneri.

VINIFICAZIONE: Vinificazione
bordolese con macerazione di 12-16
giorni a 26 - 30 °C in vasche di acciaio
inox. La maturazione avviene in
barriques francesi nuove (77%) e di 2°
anno (23%), secondo il vitigno e la
struttura del vino per oltre 15 mesi.
I quattro vitigni vengono vinificati
separatamente e assemblati poco prima
dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13.2 % Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico.

PROFUMO: Intenso e ricco di grande
complessità. Sentori di frutta a bacca
nera matura accompagnati da note
florali come la viola ed aromi di
torrefazione di liquirizia.

SAPORE: Attacco deciso e pieno.

Fruttato e corposo di ottima struttura.
Equilibrato con un finale compatto,
lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

LONGEVITÀ: L'Estro 2018 esprimerà
al meglio il suo potenziale a partire dalla
primavera 2021 e manterrà queste
caratteristiche fino al 2028 ed oltre se
conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO:

75cl. in cartoni da 6 bottiglie.
150cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2018

REBSORTE: Cabernet Sauvignon (41%)
Petit Verdot (28%); Cabernet Franc
(23%); Merlot (8%)

ANBAUGEBIET:

Merlot aus dem Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab.Franc und
Cab.Sauvignon aus dem Sottoceneri.

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt
nach traditioneller Methode mit einer
Maischegärung von 12-16 Tagen bei 26
- 30 °C. Nach dem biologischen
Säureabbau reifen die Weine je nach
Rebsorte und Struktur während über 15
Monaten in neuen (77%) und
einjährigen (23%) Barriques. Die 4
Rebsorten wurden separat vinifiziert und
erst kurz vor der Abfüllung assembliert.

ALKOHOLGEHALT: 13.2 % Vol.

FARBE: Sattes, dunkles Bordeauxrot.

BOUQUET: Intensives und sehr
komplexes Bukett. Mit fruchtiger Noten
von reifen schwarzen Beeren, sowie
blumige Aspekte wie Veilchen aber auch
Röstaromen die an Lakritze erinnern.

GESCHMACK: Vollmundig, kräftig und
fruchtig von hervorragender, aromatischer
Intensität. Gut strukturiert, mit einem
anhaltenden Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen
Charakter entwickelt der Estro 2018 ab
Frühling 2021; bei optimaler Lagerung
wird er bis 2028 und darüber hinaus
seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG:

75 cl. 6 Flaschen pro Karton.
150cl. 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2018

CÉPAGE: Cabernet Sauvignon (41%)
Petit Verdot (28%); Cabernet Franc
(23%); Merlot (8%)

ZONE DE PRODUCTION:

Merlot du Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab. Franc et Cab.
Sauvignon du Sottoceneri.

VINIFICATION: Vinification
bordelaise avec macération de 12-16
jours à 26 - 30 °C en cuves inox.
La maturation advient en barriques
françaises neuves (77%), et de deuxième
année (23%), selon le cépage et la
structure du vin, pendant plus de 15
mois.

Les quatre cépages sont vinifiés
séparément, et assemblés peu avant la
mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 13.2 % Vol.

ROBE: Rouge bordeaux chargé.

NEZ: Intense, riche et de grande
complexité. Avec des senteurs de fruits
à baies noires mûres, accompagnés de
notes florales qui rappellent la violette,
et de nuances de torréfaction comme la
régisse..

BOUCHE: Plein et franc à l'attaque.

Fruité et de bon corps, avec une
excellente structure. Au final long et
persistant.

TEMPERATURE DE SERVICE:

16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Estro 2018
exprimera au mieux son potentiel à
partir du printemps 2021, et
maintiendra ces caractéristiques jusqu'en
2028 et plus si conservé dans des
conditions optimales.

EMBALLAGE:

75cl. 6 bouteilles par carton.
150cl 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2018

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon
(41%)Petit Verdot (28%); Cabernet
Franc (23%); Merlot (8%)

VINEYARD:

Merlot from Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab.Franc and
Cab.Sauvignon from Sottoceneri.

VINIFICATION: Vinification in the
bordelaise style with a maceration period
of 12-16 days in stainless-steel tanks
maintained at a temperature of
26 - 30 °C.

Depending of the varietal composition
and the structure, the wine is matured in
new (77%), or one year old (23%)
French barriques for over 15 months.
The four varietal compositions are
vinified separately and assembled just
before bottling.

ALCOHOL CONTENT: 13.2 % Vol.

COLOR: Deep Bordeaux red.

BOUQUET: Intense, rich and very
complex. With fruity notes of ripe,
blackberry, and floral hints that remind
the violet, and roasted nuances of
liquorice.

PALATE: Full-bodied and deep.
Balanced and fruity. At the finish the
wine is very persistent.

SERVING TEMPERATURE:

16 - 18 °C

AGING: The Estro 2018 will reach its
full expressive potential beginning in
spring 2021 and will continue to develop
in character through 2028 and beyond if
properly cellared.

PACKAGING:

75cl. in cartons of 6 bottles.
150cl. 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