

ESTRO

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata



ESTRO

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2023

VITIGNO: Cabernet Sauvignon (41%); Petit Verdot (28%); Cabernet Franc (25%); Merlot (6%)

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 13-17 giorni a 26 - 30 °C in vasche di acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (75%) e di 2° anno (25%), secondo il vitigno e la struttura del vino per 13 - 16 mesi. I cinque 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 floreali 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 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2033 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

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

JAHRGANG: 2023

REBSORTE: Cabernet Sauvignon (41%); Petit Verdot (28%); Cabernet Franc (25%); Merlot (6%)

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 13-17 Tagen bei 26 - 30 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reifen die Weine je nach Rebsorte und Struktur während 13 - 16 Monaten in neuen (75%) und einjährigen (25%) Barriques. Die fünf 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 2023 ab Herbst 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2033 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

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

MILLÉSIME: 2023

CÉPAGE: Cabernet Sauvignon (41%); Petit Verdot (28%); Cabernet Franc (25%); Merlot (6%)

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 13-17 jours à 26 - 30 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (75%), et de deuxième année (25%), selon le cépage et la structure du vin, pendant 13 - 16 mois. Les cinq 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 réglisse..

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 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir d'automne 2025, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2033 et plus si conservé dans des conditions optimales.

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

VINTAGE: 2023

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon (41%); Petit Verdot (28%); Cabernet Franc (25%); Merlot (6%)

VINIFICATION: Traditional vinification with a maceration period of 13-17 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 (75%), or one year old (25%) French barriques for 13 -16 months. The five 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 2023 will reach its full expressive potential beginning in fall 2025 and will continue to develop in character through 2033 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