

GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIORNICO
ORO



MERLOT



GIALDI



GIALDI

GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Comune
di Giornico (390 m s.l.m.).

ANBAUGEBIET: Gemeinde von
Giornico (390 m.ü.M.).

ZONE DE PRODUCTION:
Commune de Giornico (390 m s/m.).

VINEYARDS: Municipality of Giornico
(390 m above sea level).

VINIFICAZIONE: Vinificazione
tradizionale con macerazione di 14 - 16
giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio
inox. Maturazione in barriques di 2° e
3° anno per oltre 11 mesi.

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung
in Edelstahltanks mit einer
Maischestandzeit von 14 - 16 Tagen bei
28 bis 30 °C. Der Wein reift über 11
Monaten in zwei-bis dreijährigen
Barriques.

VINIFICATION: Vinification
traditionnelle avec macération de 14 - 16
jours à 28 - 30 °C en cuves inox.
Maturation en barriques de 2ème et
3ème année pendant plus que 11 mois.

VINIFICATION: Vinified in the
traditional method with a maceration
period of 14 - 16 days at 28 - 30 °C in
stainless-steel tanks. The wine matured for
over than 11 months in two or three
year-old barriques.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.2% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13.2% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13.2% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13.2% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e
profondo.

FARBE: Intensives und sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis profond et chargé.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Armonioso di buona
intensità. Sentori fruttati che ricordano
la ciliegia, la mora ed il mirtillo
accompagnati da note mentolate e
leggere sfumature di torrefazione.

BOUQUET: Vielschichtig, harmonisch,
und von guter Intensität mit Fruchtnoten
von Kirschen, Brombeeren und
Heidelbeeren, sowie Aromen von Menthol,
und leichte Rösnoten.

NEZ: Intense et harmonieux. Avec des
notes de fruits comme la cerise, la mûre
et la myrtille, accompagnées de senteurs
de menthol, ainsi que de légères nuances
de torréfaction.

BOUQUET: Intense and harmonic.
With notes of cherry, blackberry and
blueberry, hints of menthol and light
roasted nuances.

SAPORE: Attacco pieno e morbido.
Fruttato e minerale di buona struttura.
Elegante ed armonioso con tannini
maturi e dolci. Fine bocca equilibrata e
di buona persistenza.

GESCHMACK: Vollmundig, weich und
von guter Struktur. Fruchtig und
Mineral, elegant, harmonisch und
ausgewogen. Mit reifen, saftigen
Gerbstoffen und einem langen Abgang.

BOUCHE: Plein et doux à l'attaque.
Frais, fruité, avec une bonne structure.
Élégant et harmonieux, avec des tannins
de bonne qualité et quantité, et avec une
fin de bouche minérale et bien
persistante.

PALATE: Full-bodied and smooth, with
a good structure. Fresh and fruity,
mineral and elegant, tannins of perfect
quantity and strength. Mineral and
persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Giornico Oro 2023
esprimerà al meglio il suo potenziale a
partire dalla primavera 2025 e manterrà
queste caratteristiche fino al 2031 ed
oltre se conservato in condizioni
ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Giornico Oro
2023 entwickelt seinen vollen Charakter
ab Frühling 2025; bei optimaler
Lagerung wird er bis 2031 und darüber
hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Giornico Oro
2023 exprimera au mieux son potentiel
à partir du printemps 2025 et
maintiendra ces caractéristiques jusqu'en
2031 et plus si conservé dans des
conditions optimales.

AGING: The Giornico Oro 2023 will
reach its full expressive potential
beginning in spring 2025 and will
continue to develop in character through
2031 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 50 cl. in cartoni da
15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6
bottiglie; 150 cl. (Magnum), in cartoni
da 6 bottiglie o singole; 300 cl. (Doppia
Magnum) in cassetta legno.

VERPACKUNG: 50 cl. 15 Flaschen pro
Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton;
150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton
oder einzelne Flaschen; 300 cl.
(Doppelmagnum) in Holzkassette.

EMBALLAGE: 50 cl. en cartons à 15
bouteilles; 75 cl. en cartons à 6
bouteilles; 150 cl. (Magnum) en cartons
à 6 bouteilles ou à la pièce; 300 cl.
(Double Magnum) en caissette en bois.

PACKAGING: 50 cl. in cartons of 15
bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150
cl. (Magnum) in cartons of 6 bottles; 300
cl. (Double Magnum) packaged singly in
wood cases.

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