

# GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



# 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 Rötnoten.

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