

# GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



# GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT

ANNATA: 2024

JAHRGANG: 2024

MILLÉSIME: 2024

VINTAGE: 2024

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 Fruchtmoten von Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren, sowie Aromen von Menthol, und leichte Röstmoten.

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 2024 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2032 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Giornico Oro 2024 entwickelt seinen vollen Charakter ab Frühling 2026; bei optimaler Lagerung wird er bis 2032 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Giornico Oro 2024 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2026 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2032 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Giornico Oro 2024 will reach its full expressive potential beginning in spring 2026 and will continue to develop in character through 2032 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 cassette 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