



QUATTROMANI

MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE in parti uguali: Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; Luganese - Tamborini Carlo SA; Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; Tre Valli (Leventina, Blenio, Riviera) - Gialdi Vini SA.

HERKUNFT DER TRAUBEN: Zu gleichen Teilen, von Süden nach Norden: Aus dem Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; aus dem Luganese - Tamborini Carlo SA; aus dem Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; aus den Tre Valli (Bassa Leventina, Blenio und Riviera) - Gialdi Vini SA.

ZONE DE PRODUCTION en parties égales: Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; Luganese - Tamborini Carlo SA; Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; Tre Valli (Blenio, Leventina, Riviera) - Gialdi Vini SA.

VINEYARDS in equal parts: Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; Luganese - Tamborini Carlo SA; Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; Tre Valli - (Leventina, Blenio, Riviera) - Gialdi Vini SA.

VINIFICAZIONE: Le uve, provenienti da vecchi vitigni selezionati, vengono vinificate separatamente da ciascun produttore. Diverse degustazioni minuziosamente eseguite determinano l'assemblaggio finale. Si presta particolare attenzione all'equilibrio tra i diversi caratteri delle quattro regioni di coltivazione. Il Quattromani viene affinato per oltre 17 mesi in botti nuove di rovere francese.

WEINAUSBAU: Die Trauben stammen von ausgewählten alten Rebstöcken und werden von jedem Winzer separat vinifiziert. Mehrere sorgfältig durchgeführte Verkostungen bestimmen die endgültige Assemblage. Besonderes Augenmerk wird auf die Ausgewogenheit zwischen den unterschiedlichen Charakteren der vier Anbaugebiete gelegt. Der Quattromani reift über 17 Monate in neuen französischen Eichenfässern.

VINIFICATION: Les raisins, issus de vieux cépages sélectionnés, sont vinifiés séparément par chaque producteur. Plusieurs dégustations minutieuses déterminent l'assemblage final. Une attention particulière est accordée à l'équilibre entre les différents caractères des quatre régions de culture. Le Quattromani est élevé pendant plus de 17 mois dans des fûts neufs de chêne français.

VINIFICATION: The grapes, sourced from selected old vineyards, are vinified separately by each producer. Several meticulous tastings determine the final blend. Particular attention is paid to the balance between the different characteristics of the four growing regions. Quattromani is aged for over 17 months in new French oak barrels.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13.5% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13.5% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico dai riflessi cromatici granati.

FARBE: Sattes Bordeauxrot mit Granatrot Lichtspiel.

ROBE: Rouge bordeaux chargé, avec des reflets rouge granat.

COLOR: Deep and charged bordeaux red with reflexes garnet red.

PROFUMO: Bouquet fresco, leggermente speziato ed esaltato da note fruttate.

BOUQUET: Frisch und fruchtig, mit Gewürznoten.

NEZ: Frais, légèrement épicé, et exalté par des notes fruitées.

BOUQUET: Fresh, spicy, with fruity notes.

SAPORE: Gusto austero, pieno, ampio ed avvolgente che rileva piacevoli tannini morbidi che gli conferiscono una fragranza delicata e gradevole. Retrogusto lungo e persistente.

GESCHMACK: Weicher, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang.

BOUCHE: Plein, ample et enrobant, avec des tannins doux qui confèrent une fragrance délicate et agréable. Au final long et persistant.

PALATE: Well-bodied and rich, with tannins of perfect quality and strength. Very long and persistent at the finish.

ABBINAMENTO: Cacciagione, pollame, arrostiti, roastbeef e formaggi stagionati.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Herrlich zu rotem Fleisch und Entenbrust, sowie Hartkäse.

METS RECOMMANDÉS: Chasse, volaille, rôtis, roastbeef et fromages assaisonnés.

DINING CHOICES: Fine meats of the haute cuisine - game and fowl, roast beef - and fine savoury cheeses.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

SERVING TEMPERATURE:
18 °C

LONGEVITÀ: Il Quattromani 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'estate 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2034 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato qualche ora prima del consumo.

LAGERFÄHIGKEIT: Der Quattromani 2023 wird sein Potenzial ab Sommer 2025 entfalten und diese Eigenschaften bei optimaler Lagerung bis 2034 beibehalten. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen.

VIEILLISSEMENT: Le Quattromani 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'été 2025, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2034 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Quattromani 2023 will reach its full expressive potential beginning in summer 2025 and will continue to develop in character through 2034 and beyond if properly cellared. Best if uncorked one hour before serving.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in casse da 6 bottiglie; 150cl. (Magnum) in cassetta di legno.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Holzkiste; 150 cl. (Magnum) im Holzkiste.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par caisse de bois; 150 cl. (Magnum) en caissette de bois.

PACKAGING: 75 cl. wood box of 6 bottles; 150cl. (Magnum) in wood box

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