

SERRAVALLE
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



SERRAVALLE

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2022

JAHRGANG: 2022

MILLÉSIME: 2022

VINTAGE: 2022

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 10 - 12 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 3° anno per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 10 bis 12 Tagen bei 28 - 30 °C in Edelstahltanks. Zur Reifung ruht der Wein 10 Monate in dreijährigen Barriques.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 10 - 12 jours à 28 -30 °C en cuves inox. Maturation en barriques de 3ème année pendant 10 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 10 to 12 days at 28 - 30° C in stainless-steel tanks. The wine is matured in three years old barriques for 10 months.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso e profondo.

FARBE: Intensives und sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis intense et profond.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Complesso di buona intensità. Sentori di frutta a bacca rossa con sfumature di liquirizia e delicate note mentolate.

BOUQUET: Intensive, fruchtige Aromen von reifen roten Beeren, und feine Menthol Noten.

NEZ: Fruité et de bonne intensité. Complexe avec des senteurs de fruits à baies rouges, et délicates notes de menthol.

BOUQUET: Intense and fruity, with notes of ripe red berries fruits, and delicate nuances of menthol.

SAPORE: Attacco fruttato e deciso. Fresco, ben strutturato e di buon corpo con tannini maturi e dolci. Fine bocca armonioso e persistente.

GESCHMACK: Herzhaft frisch und fruchtig. Voll und elegant, mit einer guten Struktur. Ausgewogener und anhaltender Abgang.

BOUCHE: Franc et fruité à l'attaque. Frais, de bonne structure et corps, avec des tannins mûrs et doux. Harmonieux et élégant, équilibré et persistant au final.

PALATE: Fresh and fruity. Well-bodied, harmonious and elegant, with a good structure. Balanced and persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

SERVIERTEMPÉRATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Serravalle 2022 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2028 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Malvaglia 2022 ab Frühling 2024 bei optimaler Lagerung wird er bis 2028 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Malvaglia 2022 exprimera au mieux son potentiel à partir de le printemps 2024 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2028 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Malvaglia 2022 will reach its full expressive potential beginning in the spring of 2024 and will continue to develop in character through 2028 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75cl. 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