

SERRAVALLE
TICINO
Denominazione di Origine Controllata
MERLOT



SERRAVALLE

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: Ludiano, Semione e Malvaglia - Comune di Serravalle.

ANBAUGEBIET: Ludiano, Semione und Malvaglia – Gemeinde Serravalle.

ZONE DE PRODUCTION : Ludiano, Semione et Malvaglia - Commune de Serravalle.

PRODUCTION AREA: Ludiano, Semione and Malvaglia - Municipality of Serravalle.

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 10 - 12 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° passaggio per oltre 12 mesi.

WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 10 bis 12 Tagen bei 28 - 30 °C in Edelstahltanks. Ausbau in Barriques zweiter und dritter Passage für mehr als 12 Monate.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 10 - 12 jours à 28 -30 °C en cuves inox. Élevage en barriques de deuxième et troisième passage pendant plus de 12 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 10 to 12 days at 28 - 30° C in stainless-steel tanks. Aged in second and third use oak barrels for over 12 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

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Serravalle 2024 ab Frühling 2026 bei optimaler Lagerung wird er bis 2030 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

AGING: The Serravalle 2024 will reach its full expressive potential beginning in the spring of 2026 and will continue to develop in character through 2030 and beyond if properly cellared.

LONGEVITÀ: Il Serravalle 2024 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2030 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

VERPACKUNG: 75cl., 6 Flaschen pro Karton.

VIEILLISSEMENT: Le Serravalle 2024 exprimera au mieux son potentiel à partir de le printemps 2026 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2030 et plus si conservé dans des conditions optimales.

PACKAGING: 75cl. in cartons of 6 bottles.

IMBALLAGGIO: 75cl. in cartoni da 6 bottiglie.

EMBALLAGE: 75cl., 6 bouteilles par carton.

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