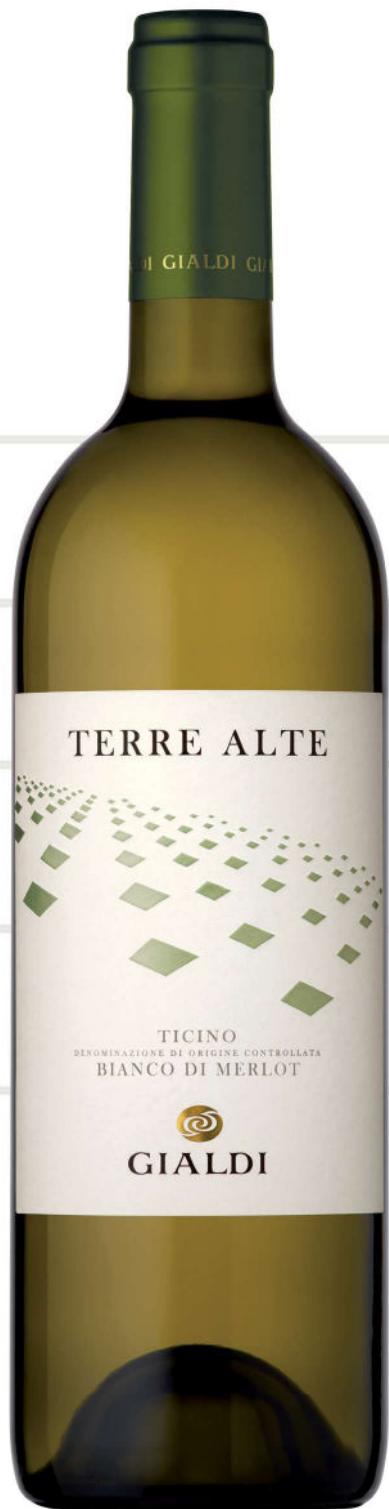


**TERRE ALTE**  
BIANCO DI MERLOT  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



# TERRE ALTE

## BIANCO DI MERLOT

## TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2024

JAHRGANG: 2024

MILLÉSIME: 2024

VINTAGE: 2024

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

**VINIFICAZIONE:** Il mosto fiore bianco del Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspatura parziale e pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. Per mantenere la freschezza e la sapidità del vino, il Terre Alte non subisce la fermentazione malolattica.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
12.5% Vol.

**COLORE:** Giallo paglierino scarico.

**PROFUMO:** Fine e delicato di buona complessità. Armonioso con note fruttate di pera Williams e pesca bianca accompagnate da sfumature floreali e delicate note agrumate.

**SAPORE:** Fresco e piacevole. Fruttato, elegante ed armonioso con un finale minerale e di buona persistenza. Un Terre Alte da aperitivo!

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
8 - 10 °C

**LONGEVITÀ:** Il Terre Alte 2024 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2025 e manterrà queste caratteristiche fino al 2028 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

**IMBALLAGGIO:** 50 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

**WEINAUSBAU:** Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch selbsttägiges Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei 18 bis 20 °C ausgegoren. Um höchsten Ausdruck des sortentypischen Charakters zu ermöglichen, verzichten wir auf den biologischen Säureabbau.

**ALKOHOLGEHALT:** 12.5% Vol.

**FARBE:** Leichtes Strohgelb.

**BOUQUET:** Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche und Williams Birnen. Blumige Nuancen und leichte Noten von Zitrusfrüchten.

**GESCHMACK:** Frisch und fruchtig, elegant und harmonisch. Anhaltender, mineralischer Abgang. Ideal für Aperitifs!

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 - 10 °C

**LAGERFÄHIGKEIT:** Seinen vollen Charakter entwickelt der Terre Alte 2024 ab Frühling 2025; bei optimaler Lagerung wird er bis 2028 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

**VERPACKUNG:** 50 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

**VINIFICATION:** On obtient le moût blanc du raisin rouge du Merlot grâce à un pressurage très doux des raisins entiers, non foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à une température de 18 - 20 °C. Dans le but de maintenir la fraîcheur et le côté minéral du vin, nous n'effectuons pas la fermentation malolactique.

**TENEUR EN ALCOOL:** 12.5% Vol.

**ROBE:** Jaune paille léger.

**NEZ:** Fin et délicat, harmonieux. Des notes fruitées de pêche blanche et poire Williams, et de délicates nuances agrumées et florales.

**BOUCHE:** Frais et fruité. Élégant et harmonieux, avec un final minéral et long. Idéal pour l'apéritif!

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:**  
8 - 10 °C

**VIEILLISSEMENT:** Le Terre Alte 2024 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2025, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2028 et plus si conservé dans des conditions optimales.

**EMBALLAGE:** 50 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton

**VINIFICATION:** The must for this white Merlot is obtained from the free-run juice of the crushing and partial destemming and a very gentle subsequent pressing. It is fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20 °C. In order to maintain characteristic freshness and savour, the Terre Alte is not permitted to undergo malolactic fermentation.

**ALCOHOL CONTENT:** 12.5% Vol.

**COLOR:** Light straw-tinted yellow.

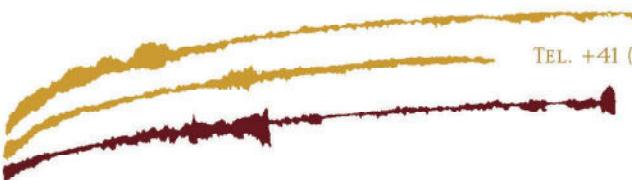
**BOUQUET:** Delicate and harmonious, with white peach, Williams pear, citrus and floral nuances.

**PALATE:** Fruity and dry. Fresh, harmonious and intense. Mineral and long at the finish. Very good for aperitifs!

**SERVING TEMPERATURE:**  
8 - 10 °C

**AGING:** The Terre Alte 2024 will reach its full expressive potential beginning in spring of 2025 and will retain its character through 2028 and beyond if properly cellared.

**PACKAGING:** 50 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. 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