

TERRE ALTE
BIANCO DI MERLOT
TICINO
Denominazione di Origine Controllata



TERRE ALTE

BIANCO DI MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2025

JAHRGANG: 2025

MILLÉSIME: 2025

VINTAGE: 2025

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.

WEINAUSBAU: Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch selbsttätiges 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 biologischem Säureabbau.

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.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico.

FARBE: Leichtes Strohgelb.

ROBE: Jaune paille léger.

COLOR: Light straw-tinted yellow.

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.

BOUQUET: Fein und zart, mit guter Komplexität. Harmonisch, mit fruchtigen Noten von Williamsbirne und weißem Pfirsich, begleitet von floralen Nuancen und feinen Zitrusnoten.

NEZ: Fin et délicat, avec une belle complexité. Harmonieux, avec des notes fruitées de poire Williams et de pêche blanche, accompagnées de nuances florales et de délicates notes d'agrumes.

BOUQUET: Fine and delicate, with good complexity. Harmonious, with fruity notes of Williams pear and white peach, accompanied by floral nuances and delicate citrus hints.

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

GESCHMACK: Frisch und angenehm. Fruchtig, elegant und harmonisch, mit einem mineralischen Finale und guter Persistenz. Ein Terre Alte, ideal als Aperitif!

BOUCHE: Frais et agréable. Fruité, élégant et harmonieux, avec une finale minérale et une bonne persistance. Un Terre Alte parfait à l'apéritif!

PALATE: Fresh and pleasant. Fruity, elegant and harmonious, with a mineral finish and good persistence. A perfect Terre Alte for an aperitif!

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10 °C

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE:
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Terre Alte 2025 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2026 e manterrà queste caratteristiche fino al 2029 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Terre Alte 2025 ab Frühling 2026; bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Terre Alte 2025 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2026, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2029 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Terre Alte 2025 will reach its full expressive potential beginning in spring of 2026 and will retain its character through 2029 and beyond if properly cellared.

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

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

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

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