

TERRE ALTE

MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata



TERRE ALTE

MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2023

JAHRGANG: 2023

MILLÉSIME: 2023

VINTAGE: 2023

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione in vasche in acciaio inox termocondizionate, maturato in barriques di terzo anno.

WEINAUSBAU: Traditioneller Ausbau mit einer Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks. Der Wein reift in dreijährigen Barriques.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec une macération en cuves inox thermorégulées, et maturation en barriques de troisième année.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration in stainless-steel tanks. The wine is matured in three years old barriques.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLORE: Rosso rubino.

FARBE: Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis.

COLOR: Ruby red.

PROFUMO: Armonioso e di buona complessità. Sentori di frutti a bacca rossa, accompagnati da leggera sfumature di torrefazione e note mentolate.

BOUQUET: Ein Wein von charaktervoller Eigenart: vordergründige Aromen von roten Beeren, Röstnoten und Menthol. Düfte. Harmonisch und komplex.

NEZ: Harmonieux et complexe. Arômes de fruits à baies rouges, accompagnés de légères nuances de torréfaction et de menthol.

BOUQUET: Harmonious and complex. With red-berries notes, roasted and menthol hints.

SAPORE: Fresco e fruttato. Pieno, di struttura media con tannini maturi e dolci. Fine bocca equilibrato e persistente.

GESCHMACK: Weich und voll. Fruchtig, mit einer mittleren Struktur und guten ausgewogenen Tanninen. Frischer und langer Abgang.

BOUCHE: Frais et plein à l'attaque. Fruité, de structure moyenne, avec des tannins mûrs et doux. Équilibré et persistant au final.

PALATE: Fresh and well-bodied. Fruity, with a middle structure. The tannins are of perfect quantity and strength. Fresh and persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 °C

SERVING TEMPERATURE: 16 °C

ABBINAMENTO: Paste, carni e formaggi stagionati.

SPEISE-EMPFEHLUNG: Begleitet am besten Pasta, Fleischgerichte und gut gereiften Käse.

METS RECOMMANDÉS: Recommandé avec les pâtes, les viandes et les fromages assaisonnés.

DINING CHOICES: Finds its best match with pasta, meats and well-ripened cheeses.

LONGEVITÀ: Il Terre Alte Rosso 2023 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2024 e manterrà queste caratteristiche fino al 2029 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Terre Alte Rosso 2023 ab Herbst 2024; bei optimaler Lagerung wird er bis 2029 und darüber hinaus noch grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Terre Alte Rosso 2023 exprimera au mieux son potentiel à partir d'automne 2024, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2029 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Terre Alte Rosso 2023 will reach its full expressive potential beginning in fall 2024 and will continue to develop in character through 2029 and beyond if properly cellared.

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

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

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

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles. 50cl. in cartons of 15 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