



2013 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Il connaît un succès colossal

Description:

Le Platinum est un grand merlot tessinois qui a de fidèles adeptes dans toute la Suisse. Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis séchés dans de petites caisses dans un endroit frais et bien aéré. Les raisins perdent alors environ 10% de leur teneur en eau. La vinification est suivie d'un élevage de plusieurs mois en barriques françaises.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le bouquet ouvert est dominé par de magnifiques nuances de cerises et de framboises bien mûres, sur des notes de cannelle, de caramel et de noisettes grillées. Attaque en douceur, suivie d'arômes Merlot parfaitement équilibrés, portés par des notes de fruits rouges et de subtiles touches toastées, texture délicate et tannins tendres; finale longue et pleine de caractère.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Decanter 96/100, Score 18/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1036913

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Decanter 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.