



2022 Quattromani

Ticino DOC, Delea, Gialdi, Tamborinivini

Un vin de garde parfait

Description:

Un Merlot tessinois magnifique, incontournable dans la famille des grands vins structurés de Suisse. Ce Merlot est l'oeuvre commune des grands noms que sont Brivio, Tamborini, Delea et Gialdi. Pour ce vin de garde, les quatre vigneronns ont donné chacun leur meilleure barrique.

Note de dégustation:

Rubis, avec des accents violets. Au nez, nuances concentrées de fruits mûrs, cerises et framboises, sur de puissantes notes toastées de café et de caramel, ainsi qu'une pointe de daim. Les arômes se confirment en bouche, avec maintenant également de la gelée de mûres et des touches d'épices, les tannins sont présents mais délicats; un merlot musclé, d'une magnifique structure, qui révèle à nouveau toute sa force et sa finesse en finale.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

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):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0877222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Quattromani

Ticino DOC

Delea, Gialdi, Tamborinivini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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 décanter.