



2013 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Il connct un succès colossal

Descrizione del vino:

Il Platinum è un grande Merlot del Ticino che ha un seguito fedele in tutta la Svizzera. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e poi fatte appassire in piccole cassette in un luogo fresco e ben climatizzato. Le uve perdono così circa il 10% del loro contenuto d'acqua. La vinificazione è seguita da un affinamento di alcuni mesi in botti francesi.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Il bouquet aperto è dominato da magnifiche sfumature di ciliegie mature e lamponi, con note di cannella, caramello e nocchie tostate. Attacco morbido, seguito da aromi di Merlot perfettamente equilibrati, con note di frutta rossa e sottili sentori di tostatura, struttura delicata e tannini morbidi; finale lungo e pieno di carattere.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Ticino
Produttore:	Gialdi
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 18/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1036913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Decanter 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.