

ARZO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIALDI

ARZO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2015

JAHRGANG: 2015

MILLÉSIME: 2015

VINTAGE: 2015

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 14 giorni a 28 - 30 °C in vasca d'acciaio inox. Maturazione in barriques nuove (75%) e di 2° passaggio (25%) per 14 mesi.

WEINAUSBAU: Traditioneller Weinausbau, Gärung von 14 Tagen an der Maische bei 28 - 30 °C in Edelstahltanks. Nach der Gärung verweilt der Wein 14 Monate in neuen Barriques (75%) und einjährigen Barriques (25%) aus französischer Eiche.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération en cuves inox pendant 14 jours à 28 - 30 °C. Maturation en barriques neuves (75%) et de 2ème année (25%) pendant 14 mois.

VINIFICATION: Vinified in the traditional method with a maceration period of 14 days at 28 - 30 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for 14 months in barriques of new French oak (75%), while the rest is placed in one year-old barriques (25%).

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

FARBE: Sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis chargé.

COLOR: Deep ruby-red.

PROFUMO: Complesso e di buona intensità. Fresco con note di frutta a bacca rossa matura accompagnate da aromi mentolati e sfumature di liquirizia.

BOUQUET: Intensiv, komplex. Noten von roten reifen Beeren begleitet von Röstaromen die an Lakritze erinnern, und Mentholdüften.

NEZ: Intense et très complexe. Notes de fruits à baies rouges mûres accompagnées d'arômes de torréfaction comme la réglisse et de notes de menthol.

BOUQUET: Complex and intense, with notes of ripe red-berries fruits roasted hints that remind the liquorice, and Menthol notes.

SAPORE: Attacco ricco, pieno e deciso. Fresco e fruttato con tannini di ottima qualità e quantità. Armonioso e corposo con un fine bocca equilibrato e persistente.

GESCHMACK: Reich, kraftvoll und vollmundig. Frisch und fruchtig, harmonisch mit süßlichen Gerbstoffen und einem langanhaltenden Abgang.

BOUCHE: Riche plein et franc à l'attaque. Frais et fruité avec des tannins d'excellente quantité et qualité. Harmonieux et de bon corps, avec une fin de bouche équilibrée et bien persistante.

PALATE: Rich powerful and wellbodied. Fresh and fruity, harmonious with a persistent and balanced finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Bei optimaler Lagerung wird der Arzo 2015 bis 2027 und darüber hinaus großen Genuss bereiten.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

AGING: The Arzo 2015 will continue to develop in character through 2027 and beyond if properly cellared.

LONGEVITÀ: L'Arzo 2015 manterrà il suo potenziale fino al 2027 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

VIEILLISSEMENT: Le Arzo 2015 maintiendra ses caractéristiques jusqu'en 2027 et plus si conservé dans des conditions optimales.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

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