

# BIASCA PREMIUM

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



**GIALDI**

# BIASCA PREMIUM

TICINO

Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT

ANNATA: 2014

JAHRGANG: 2014

MILLÉSIME: 2014

VINTAGE: 2014

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 9 - 14 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione barriques di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Traditioneller Ausbau mit einer Gärung von 9 bis 14 Tagen an der Maische, in Edelstahltanks bei 28 - 30 °C. Reifung erfolgt über 10 Monate in ein-bis zweijährigen Barriques.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 9 - 14 jours à 28 - 30 °C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème et 3ème année pendant plus que 10 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 9 - 14 days at 28 to 30 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for over 10 months in one or two-year 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 intenso e profondo.

FARBE: Tiefgründiges Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis intense et profond.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Intenso, fresco e molto complesso. Sentori fruttati di mirtillo, fragola di bosco e mora, accompagnati da note speziate come il pepe nero ed aromi di torrefazione.

BOUQUET: Sehr intensiv und komplex. Fruchtige Düfte von Blaubeeren, Walderdbeeren und Brombeeren begleitet von Gewürzaromen die an Schwarzen Pfeffer erinnern, und Röstaromen.

NEZ: Très intense et complexe, avec de notes fruitées qui rappellent la myrtille, la fraise de bois et la mûre, accompagnées de notes épicées de poivre noir et de notes de torréfaction.

BOUQUET: Very intense and complex. Tones of blueberry, wild strawberry and blackberry, with spicy hints of pepper and roasted notes.

SAPORE: Attacco deciso e compatto. Molto elegante ed armonioso, con tannini maturi e dolci. Strutturato e corposo con un finale equilibrato e di buona persistenza.

GESCHMACK: Vollmundig, elegant und fruchtig, mit Tanninen von ausgezeichneter Quantität und Qualität. Elegant, gut strukturiert mit einem ausgeglichenen, lang anhaltenden Abgang.

BOUCHE: Plein et compact. Doux et fruité, avec des tannins d'excellente qualité et quantité. Élégant, de bon corps et bien structuré, avec un final équilibré et persistant.

PALATE: Well bodied, fruity and smooth, with tannins of perfect quantity and strength. Well balanced and persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:  
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Biasca Premium 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2016, e manterrà queste caratteristiche fino al 2020 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Biasca Premium 2014 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2020 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Biasca Premium 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2016, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2020 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Biasca Premium 2014 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2016 and will continue to develop in character through 2020 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 50 cl in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl (Magnum) in cartoni da 6 bottiglie o cassetta legno.

VERPACKUNG: 50 cl, 75cl, 150 cl (Magnum).

EMBALLAGE: 50 cl, 75cl, 150 cl (Magnum).

PACKAGING: 50 cl in 15 bottles carton; 75cl in 6 bottles carton; 150 cl (Magnum) in 6 bottles carton or wooden case.

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