

ESTRO

ROSSO DELLA SVIZZERA ITALIANA

Indicazione Geografica Tipica



GIALDI

ESTRO

ROSSO DELLA SVIZZERA ITALIANA

Indicazione Geografica Tipica

ANNATA: 2013

VITIGNO: Syrah (33%); Merlot (30%); Cabernet Franc (21%); Petit Verdot (16%).

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 9 - 14 giorni a 26 - 30 °C in vasche di acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (50%) e di 2° anno (50%), secondo il vitigno e la struttura del vino per oltre 12 mesi. I quattro vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:
13 % Vol.

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO: Intenso e complesso. Sentori di frutta a bacca rossa e nera matura, ciliegia amarena, note floreali che ricordano la viola, e sfumature di pepe nero e liquirizia.

SAPORE: Attacco fruttato e pieno. Fresco e ricco con tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca elegante e molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: L'Estro 2013 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2025 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 75cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2013

REBSORTE: Syrah (33%); Merlot (30%); Cabernet Franc (21%); Petit Verdot (16%).

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 9 - 14 Tagen bei 26 - 30 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reifen die Weine je nach Rebsorte und Struktur während über 12 Monaten in neuen (50%) und einjährigen (50%) Barriques. Die 4 Rebsorten wurden separat vinifiziert und erst kurz vor der Abfüllung assembliert.

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol.

FARBE: Sattes, dunkles Rubinrot

BOUQUET: Intensives und komplexes Bukett. Mit fruchtiger Noten von roten und schwarzen Beeren, Schwarzkirsche, sowie blumige Aspekte wie Veilchen aber auch Aromen die an Schwarzen Pfeffer und Lakritze erinnern.

GESCHMACK: Vollmundig, kräftig und reich. Frisch und fruchtig, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen. Mit einem eleganten und anhaltenden Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Estro 2013 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2025 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2013

CÉPAGE: Syrah (33%); Merlot (30%); Cabernet Franc (21%); Petit Verdot (16%).

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 9 - 14 jours à 26 - 30 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (50%), et de deuxième année (50%), selon le cépage et la structure du vin, pendant plus que 12 mois. Les quatre cépages sont vinifiés séparément, et assemblés peu avant la mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 13 % Vol.

ROBE: Rouge rubis chargé.

NEZ: Intense et complexe. Avec des senteurs de fruits à baies rouges et noires et de griotte, accompagnés de notes florales qui rappellent la violette, et de nuances épicées qui rappellent le poivre noir et la réglisse.

BOUCHE: Plein et franc à l'attaque. Frais, fruité et de bon corps, avec une excellente structure et des tannins de très bonne qualité. Au final long, élégant et persistant.

TEMPERATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Estro 2013 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2016, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2025 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75cl., 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2013

VARIETAL COMPOSITION: Syrah (33%); Merlot (30%); Cabernet Franc (21%); Petit Verdot (16%).

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 9 - 14 days in stainless-steel tanks maintained at a temperature of 26 - 30 °C. Depending of the varietal composition and the structure, the wine is matured in new (50%), or one year old (50%) French barriques for over 12 months. The four varietal compositions are vinified separately and assembled just before bottling.

ALCOHOL CONTENT: 13 % Vol.

COLOR: Deep ruby red.

BOUQUET: Intense and complex. With fruity notes of red and blackberries, and black cherry. Floral hints that remind the violet, and nuances of pepper and liquorice.

PALATE: Full-bodied and deep. Balanced fresh and fruity. With ripe and smooth tannins. At the finish the wine is elegant and very persistent.

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

AGING: The Estro 2013 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2016 and will continue to develop in character through 2025 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75cl. in cartons of 6 bottles.

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