

GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIALDI

GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2014

VITIGNO: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 9 - 14 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in botti di rovere di 25 - 42 hl e barriques di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:
12.8% Vol.

COLORE: Rosso rubino carico e profondo.

PROFUMO: Fresco e complesso, con note di frutta a bacca nera e rossa accompagnate da sentori di liquirizia e leggere sfumature di mentolo.

SAPORE: Attacco fresco e fruttato. Morbido, di buona struttura. Elegante ed armonioso con tannini maturi e dolci. Lungo e di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Giornico Oro 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO: 50 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl. (Magnum), in cartoni da 6 bottiglie o singole; 300 cl. (Doppia Magnum) in cassetta legno.

JAHRGANG: 2014

REBSORTE: Merlot

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung in Edelstahl tanks mit einer Maischestandzeit von 9 - 14 Tagen bei 28 bis 30 °C. Der Wein reift über 10 Monaten in Eichholzfässern von 25 bis 42 hl und in ein-bis zweijährigen Barriques.

ALKOHOLGEHALT: 12.8% Vol.

FARBE: Intensives und sattes Rubinrot.

BOUQUET: Vielschichtig, harmonisch, und von guter Intensität mit Fruchtnoten von roten und schwarzen Beeren, sowie Aromen von Menthol und Lakritz.

GESCHMACK: Vollmundig, weich und von guter Struktur. Fruchtig und Mineral, elegant, harmonisch und ausgewogen. Mit reifen, saftigen Gerbstoffen und einem langen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der Giornico Oro 2014 entwickelt seinen vollen Charakter ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2022 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG: 50 cl. 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton oder einzelne Flaschen; 300 cl. (Doppelmagnum) in Holzkassette.

MILLÉSIME: 2014

CÉPAGE: Merlot

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 9 - 14 jours à 28 - 30 °C en cuves inox. Maturation en fûts de chêne de 25 - 42 hl, et barriques de 2ème et 3ème année pendant plus que 10 mois.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8 % Vol.

ROBE: Rouge rubis profond et chargé.

NEZ: Fruité et complexe. Avec des notes de fruits à baies noires et rouges, accompagnées de senteurs de menthol et réglisse.

BOUCHE: Frais et fruité à l'attaque. Doux, et plein avec une bonne structure. Élégant et harmonieux, avec des tannins de bonne qualité et quantité, et avec une fin de bouche minérale et bien persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Giornico Oro 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'autunno 2016 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 50 cl. en cartons à 15 bouteilles; 75 cl. en cartons à 6 bouteilles; 150 cl. (Magnum) en cartons à 6 bouteilles ou à la pièce; 300 cl. (Double Magnum) en cassetta en bois.

VINTAGE: 2014

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICATION: Vinified in the traditional method with a maceration period of 9 - 14 days at 28 - 30 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for over than 10 months in oak casks of 25 to 42 hl and in two or three year-old barriques.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLOR: Intense and deep ruby red.

BOUQUET: Fresh and fruity. With notes of redberry and blackberry fruits, hints of menthol and liquorice.

PALATE: Fresh and fruity, with a good structure. Harmonic, mineral and elegant, tannins of perfect quantity and strength. Persistent at the finish.

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

AGING: The Giornico Oro 2014 will reach its full expressive potential beginning in 2016 and will continue to develop in character through 2022 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 50 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. in cartons of 6 bottles; 150 cl. (Magnum) in cartons of 6 bottles; 300 cl. (Double Magnum) packaged singly in wood cases.

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