GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

GIALDI

GIORNICO ORO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2015

VITIGNO: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 10 - 13 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in 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 torrefazione, di liquirizia e leggere sfumature di mentolo.

SAPORE: Attacco fresco, fruttato e pieno. 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 2015 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2017 e manterrà queste caratteristiche fino al 2023 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: 2015

REBSORTE: Merlot

WEINAUSBAU: Traditionelle Kelterung in Edelstahltanks mit einer Maischestandzeit von 10 - 13 Tagen bei 28 bis 30 °C. Der Wein reift über 10 Monaten 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, Röstaromen, 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 2015 entwickelt seinen vollen Charakter ab Herbst 2017; bei optimaler Lagerung wird er bis 2023 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: 2015

CÉPAGE: Merlot

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 10 -13 jours à 28 - 30 °C en cuves inox. Maturation en 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 torréfaction, de menthol et réglisse.

BOUCHE: Frais et fruité à l'attaque. Doux, et plein avec une bonne structure. Elégant 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 2015 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2017 et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2023 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 caissette en bois.

VINTAGE: 2015

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICATION: Vinified in the traditional method with a maceration period of 10 - 13 days at 28 - 30 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for over than 10 months 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, roasted notes, and 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 2015 will reach its full expressive potential beginning in 2017 and will continue to develop in character through 2023 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