

# SERRAVALLE

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIALDI

# SERRAVALLE

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 - 12 giorni a 28°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in botti di rovere di 34 - 42 hl ed in barriques di 3° anno per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 9 bis 12 Tagen bei 28 °C in Edelstahltanks. Zur Reifung ruht der Wein 10 Monate in Eichfässern von 34 bis 42 hl, und in dreijährigen Barriques.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 9 - 12 jours à 28°C en cuves inox. Maturation en fûts de chêne de 34 - 42 hl et en barriques de 3ème année pendant 10 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 9 to 12 days at 28° C in stainless-steel tanks. The wine is matured in oak casks of 34 to 42 hl and three years old barriques for 10 months.

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: Intensives und sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis intense et profond.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Intenso e fruttato. Sentori di frutta a bacca nera con sfumature di liquirizia e delicate note mentolate.

BOUQUET: Intensiv und fruchtig. Mit Aromen von reifen schwarzen Beeren, und feine Lakritz und Menthol Noten.

NEZ: Intense et fruité. Avec des senteurs de fruits à baies noires, et délicates notes de réglisse et de menthol.

BOUQUET: Intense and fruity. With notes of blackberries fruits, and delicate nuances of menthol and liquorice.

SAPORE: Fresco e fruttato. Equilibrato e di buon corpo con tannini maturi e dolci. Fine bocca equilibrato di buona persistenza.

GESCHMACK: Herzhaft frisch und fruchtig. Voll und elegant, mit einer guten Struktur. Ausgewogener und anhaltender Abgang.

BOUCHE: Frais et fruité à l'attaque. De bonne structure et corps, avec des tannins mûrs et doux. Harmonieux et élégant, équilibré et persistant au final.

PALATE: Fresh and fruity. Harmonious and with a good structure. 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 Serravalle 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 Serravalle 2014 ab Herbst 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2020 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Serravalle 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 Serravalle 2014 will reach its full expressive potential beginning in the fall of 2016 and will continue to develop in character through 2020 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75cl., 6 bouteilles par carton.

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