

# TERRE ALTE

MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata



**GIALDI**

# TERRE ALTE

## MERLOT TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2014

JAHRGANG: 2014

MILLÉSIME: 2014

VINTAGE: 2014

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione in vasche in acciaio inox termocondizionate, maturato in barriques di terzo anno e botti di rovere da 34 - 61hl per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Traditioneller Ausbau mit einer Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks. Der Wein reift in dreijährigen Barriques und Eichholzfässern von 34 und 61 hl über 10 Monaten.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec une macération en cuves inox thermorégulées, et maturation en barriques de troisième année et fûts de chêne de 34-61 hl pendant plus que 10 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration in stainless-steel tanks. The wine is matured in three years old barriques and oak casks of 34-61 hl. more than 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.

FARBE: Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis.

COLOR: Ruby red.

PROFUMO: Complesso ed intenso con note fruttate e leggere sfumature speziate.

BOUQUET: Komplex und intensiv. Mit fruchtigen Noten und leichten Gewürzduften.

NEZ: Complexe et intense. Arômes fruités, accompagnés de nuances épicées.

BOUQUET: Complex and intense. With fruity notes, and light spicy tones.

SAPORE: Attacco fresco e fruttato. Pieno, di struttura media con tannini maturi e dolci. Fine bocca armonioso e persistente.

GESCHMACK: Frisch und Fruchtig. Mit einer mittleren Struktur und guten ausgewogenen Tanninen. Frischer und langer Abgang.

BOUCHE: Frais et fruité. De structure moyenne, avec des tannins mûrs et doux. Equilibré et persistant au final.

PALATE: Fresh and fruity. Well-bodied, with a middle structure. The tannins are of perfect quantity and strength. Fresh and persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
16 °C

SERVING TEMPERATURE:  
16 °C

ABBINAMENTO: Paste, carni e formaggi stagionati.

SPEISE-EMPFEHLUNG:  
Begleitet am besten Pasta, Fleischgerichte und gut gereiften Käse.

METS RECOMMANDÉS:  
Recommandé avec les pâtes, les viandes et les fromages assaisonnés.

DINING CHOICES: Finds its best match with pasta, meats and well-ripened cheeses.

LONGEVITÀ: Il Terre Alte Rosso 2014 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2019 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Terre Alte Rosso 2014 ab Frühling 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2019 und darüber hinaus noch grossen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Terre Alte Rosso 2014 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2016, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2019 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Terre Alte Rosso 2014 will reach its full expressive potential beginning in spring 2016 and will continue to develop in character through 2019 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 50 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 50 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 50 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 50 cl. in cartons of 15 bottles; 75 cl. 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