



Trentasei 2017

Das Paradepferd von Feliciano Gialdi. Intensiver, anhaltender Duft nach reifen roten Früchten, gefolgt von starken Gewürz- und Röstaromen. Voll, weich und komplex, mit gut eingebundenen Gerbstoffen und sehr langem Finale.

Produzent	Gialdi SA
Land	Schweiz
Region	Tessin
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	317754



Vinifikation

Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet und in kleinen Kisten an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort während eines Monats gelagert. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 28-32 Grad, darauf folgen 10 weitere Tage an der Maische. Der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) findet in französischen Barriques statt, in denen der «36» während 36 Monaten ausgebaut wird. Der «Trentasei» wird ohne Schönung, Kaltstabilisation und unfiltriert abgefüllt. Vor dem Verkauf lagert er weitere 6 Monate in der Flasche.

Terroir

Sandige, wasserdurchlässige Böden auf Muttergestein aus Granit und Gneis.

Geschichte

Das Weingut Gialdi wurde 1953 von Guglielmo Gialdi gegründet, der auch gleichzeitig als Namensgeber des Unternehmens gilt. Ursprünglich war der Unternehmer ausschliesslich im Weinhandel tätig, bevor Feliciano, der Sohn des Gründers, die ersten Rebflächen bepflanzte. Regelmässige Investitionen und aufwendige Renovierungsarbeiten trugen viel dazu bei, dass das Weingut sich in ein erfolgreiches Unternehmen verwandeln konnte, das jährlich rund eine Million Kilo Beeren zu Wein verarbeitet.

