Quattromani 2023

Ein intensiv fruchtiger Merlot. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze, Gewürznelken und dunkle Schokolade tragen zur Komplexität in der Nase bei. Am Gaumen ist der Quattromani von weicher Fülle, elegant und ausgewogen mit reifen süsslichen Tanninen. Der Abgang ist harmonisch und frisch.

Produzent	Gialdi SA
Kategorie	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Tessin
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	585573
Passt zu	Käse, Ente, Wild, Braten, Rind

Vinifikation

Nach einer 20-monatigen Gärung in Holzfässern und der Reifung von weiteren 6 Monaten entsteht ein grossartiger Merlot mit einzigartigem Charakter.

Terroir

4 verschiedene Produzenten und auch 4 verschiedene Terroirs. Sandige, durchlässige Böden mit Muttergestein Granit bis kalkhaltige, aber auch lehmige, schwere Böden.

Geschichte

Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, dem Merlot, ist. Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Die Persönlichkeit vom Quattromani setzt sich aus vier Charakteren zusammen: dem Wohlgeruch (Brivio) aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur (Tamborini) aus dem Luganese; der Eleganz (Delea) aus dem Locarnese und der Klasse (Gialdi) aus dem Gebiet Tre Valli im nördlichen Tessin.