



Quattromani 2023

CHF 130.00 | 10 cl = CHF 8.67

Un merlot intensément fruité. Des notes de cerises et de mûres, ainsi que des arômes d'épices et de torréfaction comme le moka, la réglisse, le clou de girofle et le chocolat noir contribuent à la complexité du nez. En bouche, le Quattromani est d'une richesse moelleuse, élégant et équilibré avec des tanins mûrs et doux. La finale est harmonieuse et fraîche.

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Producteur | Gialdi SA |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Suisse |
| Région | Tessin |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2023 |
| Format | 150 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2033 |
| Cépages | Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 584593 |
| Accord mets et vins | Fromage, Canard, Gibier, Rôti, Bœuf |



Vinification

Après une fermentation de 20 mois en fûts de bois et un vieillissement de 6 mois supplémentaires, on obtient un grand merlot au caractère unique.

Terroir

4 producteurs différents et aussi 4 terroirs différents. Des sols sablonneux et perméables avec une roche mère granitique à calcaire, mais aussi des sols argileux et lourds.

Histoire





Il s'agit d'un vin de la plus haute qualité, qui est en même temps un reflet complet du Tessin et de son cépage de prédilection, le merlot. Le Quattromani est un vin composé de quatre merlots purs. La personnalité du Quattromani se compose de quatre caractères: le parfum (Brivio) du Mendrisiotto; l'harmonie et la structure (Tamborini) du Luganese; l'élégance (Delea) du Locarnese et la classe (Gialdi) de la région Tre Valli dans le nord du Tessin.

