



Giornico Oro Riserva 2023

Une robe rubis intense et soutenue. Au nez, le Giornico Oro se révèle complexe et harmonieux, riche d'une belle intensité. Il présente des notes fruitées de baies rouges et noires, ainsi que des nuances torréfiées et des arômes de menthol et de réglisse. Fruité et bien structuré en bouche, élégamment minéral, il possède des tannins juteux et une finale longue.

Producteur	Gialdi SA
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319603
Accord mets et vins	Volaille, Cuisine suisse, Risotto, Champignons, Bœuf



Vinification

Pressurage traditionnel en cuves en acier. Le vin mûrit en barriques d'un à deux ans pendant plus de 10 mois.

Terroir

Les vignobles se trouvent principalement dans la région Tre Valli, principalement dans les communes de Giornico, Biasca et Malvaglia. Le sol de cette région montagneuse est composé en grande partie de granit et de gneiss ; les caractéristiques minérales typiques de ces sols confèrent aux vins un bon potentiel de vieillissement.

Histoire

Guglielmo Gialdi a fondé la société Gialdi Vini SA à Mendrisio en 1953. Aujourd'hui, elle est dirigée par son fils, Feliciano Gialdi, dont l'engagement a permis d'en faire l'une des principales exploitations de la viticulture tessinoise.

