



Quattromani 2023

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, Rôtis, 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.

