Quattromani 2023

CHF 130.00 | 10 cl = CHF 8.67

Un Merlot intensamente fruttato. Note di ciliegie e more, oltre ad aromi speziati e tostati come moka, liquirizia, chiodi di garofano e cioccolato fondente aggiungono complessità al naso. Al palato, il Quattromani è dolcemente ricco, elegante ed equilibrato con tannini dolci e maturi. Il finale è armonioso e fresco.

Produttore	Gialdi SA
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	584593
Adatto a	Formaggi, Anatra, Selvaggina, Arrosti, Manzo

Vinificazione

Dopo una fermentazione in botti di legno per 20 mesi e una maturazione di altri 6 mesi, nasce un grande Merlot dal carattere unico.

Terroir

4 produttori diversi e anche 4 terroir diversi. Suoli sabbiosi e permeabili con roccia madre granitica o calcarea, ma anche terreni limosi e pesanti.

Storia

È un vino di altissima qualità, che allo stesso tempo rispecchia appieno il Ticino e il suo vitigno preferito, il Merlot. Quattromani è un vino composto da quattro Merlot in purezza. La personalità di Quattromani si compone di quattro caratteri: la fragranza (Brivio) del Mendrisiotto; l'armonia e la struttura (Tamborini) del Luganese; l'eleganza (Delea) del Locarnese e la classe (Gialdi) della zona delle Tre Valli nel nord del Ticino.