Trentasei 2020

Il pezzo forte di Feliciano Gialdi. Profumo intenso e persistente di frutti rossi maturi, seguito da forti aromi speziati e tostati. Pieno, morbido e complesso, con tannini ben integrati e un finale molto lungo.

Produttore	Gialdi SA
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.8 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317850

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale e conservate in piccole casse in un luogo fresco e ben ventilato per un mese. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 28-32 gradi, seguita da altri 10 giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene in barrique francesi, dove il "36" viene affinato per 36 mesi. Il "Trentasei" viene imbottigliato senza affinamento, stabilizzazione a freddo e non filtrato. Prima della vendita, viene conservato in bottiglia per altri 6 mesi.

Terroir

Terreni sabbiosi permeabili all’acqua, su roccia madre in granito e gneiss.

Storia

La cantina Gialdi fu fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi, da cui l’azienda prende il nome. Inizialmente l’imprenditore era attivo esclusivamente come commerciante di vino, prima che suo figlio Feliciano piantasse i primi vigneti. Investimenti regolari e massicci interventi di ristrutturazione hanno contribuito in modo incisivo a rendere la cantina un’azienda di successo, che trasforma circa un milione di chili di acini in vino ogni anno.