Terre Alte Bianco 2024

Un bianco classico realizzato con uve rosse. Colore giallo paglierino intenso, elegante bouquet fresco e fruttato con aromi di pera Williams e note di fiori di tiglio. Molto armonioso al palato, con un'acidità succosa e un finale lungo e minerale.

Produttore	Gialdi SA
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Ticino
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.8 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	283674
Adatto a	Aperitivi, Cucina indiana, Pollame, Pesce

Vinificazione

Il Merlot bianco è ottenuto da una pressatura particolarmente attenta delle uve Merlot (rosse) parzialmente diraspate. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 18-20°C. Al fine di preservare le caratteristiche del «Terre Alte» (freschezza, acidità succosa, effervescenza) non viene effettuata la fermentazione malolattica.

Terroir

I vigneti sono situati principalmente nella regione delle Tre Valli, soprattutto nei comuni di Giornico, Biasca e Malvaglia. I terreni di questa regione montuosa sono costituiti prevalentemente da granito e gneiss; le caratteristiche minerali tipiche di questi terreni conferiscono ai vini un buon potenziale di invecchiamento.

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.