

ARZO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIALDI

ARZO

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2012

JAHRGANG: 2012

MILLÉSIME: 2012

VINTAGE: 2012

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 15 giorni a 28 - 32 °C in vasca d'acciaio inox. Maturazione in barriques nuove (65%) e di 2° passaggio (35%) per 16 mesi.

WEINAUSBAU: Traditioneller Weinausbau, Gärung von 15 Tagen an der Maische bei 28 - 32 °C in Edelstahlanks. Nach der Gärung verweilt der Wein 16 Monate in neuen Barriques (65%) und einjährigen Barriques (35%) aus französischer Eiche.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération en cuves inox pendant 15 jours à 28 - 32 °C. Maturation en barriques neuves (65%) et de 2ème année (35%) pendant 16 mois.

VINIFICATION: Vinified in the traditional method with a maceration period of 15 days at 28 - 32 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for 16 months in barriques of new French oak (65%), while the rest is placed in one year-old barriques (35%).

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso.

FARBE: Sattes Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis chargé.

COLOR: Deep ruby-red.

PROFUMO: Complesso e di buona intensità. Fresco con note di frutta a bacca rossa matura accompagnate da aromi mentolati e sfumature di liquirizia.

BOUQUET: Intensiv, komplex. Noten von roten reifen Beeren begleitet von Röstaromen die an Lakritze erinnern, und Mentholdüften.

NEZ: Intense et très complexe. Notes de fruits à baies rouges mûres accompagnées d'arômes de torréfaction comme la réglisse et de notes de menthol.

BOUQUET: Complex and intense, with notes of ripe red-berries fruits roasted hints that remind the liquorice, and Menthol notes.

SAPORE: Attacco ricco, pieno e deciso. Fresco e fruttato con tannini di ottima qualità e quantità. Armonioso e corposo con un fine bocca equilibrato e persistente.

GESCHMACK: Reich, kraftvoll und vollmundig. Frisch und fruchtig, harmonisch mit süsslichen Gerbstoffen und einem langanhaltenden Abgang.

BOUCHE: Riche plein et franc à l'attaque. Frais et fruité avec des tannins d'excellente quantité et qualité. Harmonieux et de bon corps, avec une fin de bouche équilibrée et bien persistante.

PALATE: Rich powerful and wellbodied. Fresh and fruity, harmonious with a persistent and balanced finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: L'Arzo 2012 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2015 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Arzo 2012 ab Herbst 2015; bei optimaler Lagerung wird er bis 2022 und darüber hinaus großen Genuss bereiten.

VIEILLISSEMENT: Le Arzo 2012 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2015, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Arzo 2012 will reveal its full expressive potential beginning in fall 2015 and will continue to develop in character through 2022 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 75 cl. in cartons of 6 bottles.

GIALDI VINI SA - VIA VIGNOO, 3 - CH 6850 MENDRISIO

TEL. +41 (0)91 640 30 30 - FAX +41 (0)91 640 30 31 - CHE-106.977.098 IVA

WWW.GIALDI.CH - INFO@GIALDI.CH