

**TERRE ALTE**  
BIANCO DI MERLOT  
TICINO  
Denominazione di Origine Controllata



**GIALDI**

# TERRE ALTE

BIANCO DI MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2015

JAHRGANG: 2015

MILLÉSIME: 2015

VINTAGE: 2015

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore bianco del Merlot viene ottenuto grazie ad una diraspatura parziale e pigiatura delle uve seguita da una spremitura molto soffice. Il mosto fiore ottenuto fermenta in vasche in acciaio inox ad una temperatura di 18 - 20 °C. Per mantenere la freschezza e la sapidità del vino, il Terre Alte non subisce la fermentazione malolattica.

WEINAUSBAU: Beim Abbeeren der roten Merlot-Trauben wird der klare Most durch selbsttätiges Ablaufen des Saftes gewonnen; darauf folgt eine sehr schonende Pressung. Der klare Most wird in Edelstahltanks bei 18 bis 20 °C ausgegoren. Um höchsten Ausdruck des sortentypischen Charakters zu ermöglichen, verzichten wir auf den biologischem Säureabbau.

VINIFICATION: On obtient le moût blanc du raisin rouge du Merlot grâce à un pressurage très doux des raisins entiers, non foulés. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox à une température de 18 - 20 °C. Dans le but de maintenir la fraîcheur et le côté minéral du vin, nous n'effectuons pas la fermentation malolactique.

VINIFICATION: The must for this white Merlot is obtained from the free-run juice of the crushing and partial destemming and a very gentle subsequent pressing. It is fermented in stainless-steel tanks at a temperature of 18 - 20 °C. In order to maintain characteristic freshness and savour, the Terre Alte is not permitted to undergo malolactic fermentation.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12.5% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.5% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.5% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% Vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico.

FARBE: Leichtes Strohgelb.

ROBE: Jaune paille léger.

COLOR: Light straw-tinted yellow.

PROFUMO: Fine e delicato di buona complessità. Armonioso con note fruttate di pera Williams e pesca bianca accompagnate da sfumature floreali e delicate note agrumate.

BOUQUET: Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne, und floralen Nuancen. Leichten Zitrusdüften.

NEZ: Fin et délicat, harmonieux. Avec des notes fruitées de pêche blanche, de poire Williams, et de délicates nuances agrumées et florales.

BOUQUET: Delicate and harmonious, with white peach, Williams pear, citrus and floral nuances.

SAPORE: Fresco e piacevole. Fruttato, elegante ed armonioso con un finale minerale e di buona persistenza. Un Terre Alte da aperitivo!

GESCHMACK: Frisch und fruchtig, elegant und harmonisch. Anhaltender, mineralischer Abgang. Ideal für Aperitifs!

BOUCHE: Frais et fruité. Élégant et harmonieux, avec un final minéral et long. Idéal pour l'apéritif!

PALATE: Fruity and dry. Fresh, harmonious and intense. Mineral and long at the finish. Very good for aperitifs!

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
8 - 10 °C

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
8 - 10 °C

SERVING TEMPERATURE:  
8 - 10 °C

LONGEVITÀ: Il Terre Alte 2015 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2016 e manterrà queste caratteristiche fino al 2019 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Terre Alte 2015 ab Frühling 2016; bei optimaler Lagerung wird er bis 2019 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Terre Alte 2015 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2016, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2019 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Terre Alte 2015 will reach its full expressive potential beginning in spring of 2016 and will retain its character through 2019 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 50 cl. in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl. in cartoni da 6 bottiglie.

VERPACKUNG: 50 cl., 15 Flaschen pro Karton; 75 cl., 6 Flaschen pro Karton.

EMBALLAGE: 50 cl., 15 bouteilles par carton; 75 cl., 6 bouteilles par carton.

PACKAGING: 50 cl. in cartons of 15 bottles; 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