

TRENTASEI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIALDI

TRENTASEI

TICINO

Denominazione di Origine Controllata
MERLOT

ANNATA: 2009

VITIGNO: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Sopraceneri (Bassa Leventina e Riviera).

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a maturazione ottimale, vengono messe ad appassire per 15 giorni in appositi locali termoventilati per ottenere una concentrazione. La vinificazione bordolese avviene con la pigiatura delle uve seguita dalla fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a 28 - 30 °C. Dopo la macerazione di 14 giorni il vino è posto in barriques francesi di grana extra fine per un periodo di 36 mesi dove avviene la fermentazione malolattica. I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito.

GRADAZIONE ALCOLICA:
14.5% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso e profondo.

PROFUMO: Molto complesso ed intenso, che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono la prugna, la mora, la ciliegia amarena e eleganti note di torrefazione accompagnate da sentori di liquirizia.

SAPORE: Ricco e pieno. Corposo, di grandissima struttura con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità. Armonioso e ben equilibrato unendo stoffa e potenza all'eleganza. Fine bocca fresco, compatto e persistente che sembra di non finire mai.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18 °C

LONGEVITÀ: Il "36" 2009 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2013 e manterrà queste caratteristiche fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato qualche ora prima del consumo.

IMBALLAGGIO: Bottiglia da 75 cl. in cartoni da 6.; 150 cl. (Magnum) in cartone da 6 bottiglie o singola.

JAHRGANG: 2009

REBSORTE: Merlot

ANBAUGEBIET: Sopraceneri

WEINAUSBAU: Die Trauben wurden bei optimaler Reife geerntet und in kleinen Kisten, an einem kühlen, gut durchlüfteten Ort 15 Tage gelagert. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei 28 - 32 °C, gefolgt von weiteren 14 Tagen an der Maische. Der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) fand in französischen Barriques statt, in denen der „36“ während 36 Monaten ausgebaut wurde. Der „Trentasei“ wurde ohne Schönung, Kaltstabilisation und unfiltriert abgefüllt.

ALKOHOLGEHALT: 14.5% Vol.

FARBE: Eine intensive rubinrote Farbe.

BOUQUET: Intensiver, anhaltender Duft nach Pflaumen, Brombeeren und Amarenakirschen, gefolgt von eleganten Röstaromen mit Noten von Lakritz.

GESCHMACK: Voll, weich und sehr komplex. Dichter Körper und große Struktur, mit gut eingebundenen reifen Tanninen. Harmonisch, mit einer guten Ausgewogenheit. Ein mächtiger Wein der Kraft und Eleganz meisterhaft vereint. Frischer Abgang und sehr gute Persistenz.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Der „36“ 2009 erreicht sein volles Potential im Jahr 2013 und wird diese Merkmale bei optimaler Lagerung bis 2022 und darüber hinaus beibehalten. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen.

VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Karton; 150 cl. (Magnum), 6 Flaschen pro Karton oder einzelnen Flaschen.

MILLÉSIME: 2009

CÉPAGE: Merlot

ZONE DE PRODUCTION:
Sopraceneri (Bassa Leventina et Riviera).

VINIFICATION: Les raisins sont cueillis à maturation optimale et, afin d'obtenir une concentration, sont mis à sécher logés dans des caissettes pendant 15 jours dans des locaux thermoventilés. La vinification bordelaise advient par le foulage des raisins début octobre, suivie par la fermentation alcoolique en cuves inox à 28 -30 °C. Après 14 jours de macération, le vin est logé en barriques françaises de grain extra fin pendant 36 mois, durant lesquels se produit la fermentation malolactique. Les soutirages fréquents nous permettent une mise en bouteille sans collage, stabilisation à froid et filtration. Ceci peut provoquer un léger dépôt dans la bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 14.5% Vol.

ROBE: Rouge rubis intense et profond.

NEZ: Très intense et complexe, il s'articule en de multiples sensation: on peut reconnaître les pruneaux, la mûre, la griotte, et élégantes notes de torréfaction accompagnées de senteurs de réglisse.

BOUCHE: Riche et plein. De bon corps, très bonne structure, avec des tannins mûrs et doux d'excellente quantité et qualité. Harmonieux, bien équilibré, il unit puissance et élégance. Fin de bouche fraîche, compacte et persistante, qui semble ne finir jamais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
18 °C

VIEILLISSEMENT: Le "36" 2009 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2013, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2022 et plus si conservé dans des conditions optimales. Mieux si ouvert et mis en carafe quelques heures avant de le boire.

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par carton; 150 cl. (Magnum), 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2009

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINEYARDS: Sopraceneri (northern part of the Cantone Ticino).

VINIFICATION: The perfectly ripened fruit has been harvested in small bins and "air-concentrated" in a well-ventilated room. Mid of October the grapes have been crushed and placed in temperature controlled stainless steel tanks, where the alcoholic fermentation took place. Afterwards, for the malolactic fermentation, the "36" was given 36 months in new French oak barriques (Allier and Tronçais). Frequent racking from the lees allowed for bottling without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in slight sediment in the bottle.

ALCOHOL CONTENT: 14.5% Vol.

COLOR: Intense and deep ruby-red.

BOUQUET: Very complex and intense, with a very articulated and opulent nose of blackberry, plum and black cherry. Elegant roasted hints that remind liquorice.

PALATE: Rich, ripe and concentrated, with a well-integrated oak. Well-bodied, with sweet tannins of excellent quantity and quality. Good balance between power and elegance. Very long at the finish.

SERVING TEMPERATURE: 18 °C

AGING: The "36" 2009 will reveal its full expressive potential beginning in autumn 2013, and will continue to develop in character through 2022 and beyond if properly cellared. We recommend opening the bottle at least one hour before enjoying.

PACKAGING: 75 cl, in cartons of 6 bottles; 150 cl (Magnum) in cartons of 6 bottles or in wooden box.

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