

# BIASCA PREMIUM

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



**GIALDI**

# BIASCA PREMIUM

TICINO

Denominazione di Origine Controllata  
MERLOT

ANNATA: 2017

JAHRGANG: 2017

MILLÉSIME: 2017

VINTAGE: 2017

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Biasca (320 m s. l. m.).

ANBAUGEBIET: Gemeinde von Biasca (320 m.ü.M.).

ZONE DE PRODUCTION: Municipalité de Biasca (320 m s/m.).

VINEYARDS: Municipality of Biasca (320 m above sea level).

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 8 - 12 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi.

WEINAUSBAU: Traditioneller Ausbau mit einer Gärung von 8 bis 12 Tagen an der Maische, in Edelstahltanks bei 28 - 30 °C. Reifung erfolgt über 10 Monate in ein-bis zweijährigen Barriques.

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 8 - 12 jours à 28 - 30 °C en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème et 3ème année pendant plus que 10 mois.

VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 8 - 12 days at 28 to 30 °C in stainless-steel tanks. The wine matured for over 10 months in one or two-year old barriques.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.8% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 12.8 % Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 12.8% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 12.8% Vol.

COLORE: Rosso rubino intenso e profondo.

FARBE: Tiefgründiges Rubinrot.

ROBE: Rouge rubis intense et profond.

COLOR: Intense and deep ruby red.

PROFUMO: Armonioso e complesso. Sentori di frutta matura a bacca rossa e nera accompagnati da note liquorizia ed aromi di torrefazione.

BOUQUET: Harmonisch frisch und komplex. Fruchtige Düfte von reife Rote- und Schwarzebeeren begleitet von Röstaromen und Lakritz-Noten.

NEZ: Harmonieux et complexe, avec de notes fruitées qui rappellent les baies noires et rouges mûres, accompagnées de notes de réglisse et arômes de torréfaction.

BOUQUET: Harmonious and complex. Tones of ripe red and blackberry, with hints of liquorice and roasted nuances.

SAPORE: Attacco morbido e fruttato. Pieno, fresco ed armonioso con tannini di ottima quantità e qualità. Di buona struttura e corpo con un finale equilibrato e di buona persistenza.

GESCHMACK: Weich und fruchtig, vollmundig, frisch und harmonisch, mit Tanninen von ausgezeichneter Quantität und Qualität. Gut strukturiert mit einem ausgeglichenen, lang anhaltenden Abgang.

BOUCHE: Doux et fruité à l'attaque. Plein, frais et harmonieux, avec des tannins d'excellente qualité et quantité. De bonne structure e corps, avec un final équilibré et persistant.

PALATE: Fresh and fruity. Round and smooth, with tannins of perfect quantity and strength, with a good balance and persistent at the finish.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Biasca Premium 2017 ab Herbst 2019; bei optimaler Lagerung wird er bis 2024 und darüber hinaus grossen Genuss bereiten.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: Il Biasca Premium 2017 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2019, e manterrà queste caratteristiche fino al 2024 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

VERPACKUNG: 50 cl, 75cl, 150 cl (Magnum).

VIEILLISSEMENT: Le Biasca Premium 2017 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2019, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2024 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Biasca Premium 2017 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2019 and will continue to develop in character through 2024 and beyond if properly cellared.

IMBALLAGGIO: 50 cl in cartoni da 15 bottiglie; 75 cl in cartoni da 6 bottiglie; 150 cl (Magnum) in cartoni da 6 bottiglie o cassetta legno.

EMBALLAGE: 50 cl, 75cl, 150 cl (Magnum).

PACKAGING: 50 cl in 15 bottles carton; 75cl in 6 bottles carton; 150 cl (Magnum) in 6 bottles carton or wooden case.

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