

**ESTRO**  
ROSSO DEL TICINO DOC



# ESTRO

## ROSSO DEL TICINO DOC

ANNATA: 2016

VITIGNO: Cabernet Sauvignon (58%); Merlot (17%); Cabernet Franc (13%); Petit Verdot (12%)

ZONA DI PRODUZIONE: Merlot del Sopraceneri; Petit Verdot, Cabernet e Gamaret del Sottoceneri.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 10-14 giorni a 26 - 30 °C in vasche di acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (65%) e di 2° anno (35%), secondo il vitigno e la struttura del vino per oltre 12 mesi. I quattro vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.2 % Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico.

PROFUMO: Intenso e ricco di grande complessità. Sentori di frutta a bacca nera matura accompagnati da note floreali come la viola ed aromi di torrefazione di liquirizia.

SAPORE: Attacco deciso e pieno. Fruttato e corposo di ottima struttura. Equilibrato con un finale compatto, lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

LONGEVITÀ: L'Estro 2016 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dalla primavera 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

IMBALLAGGIO:

75cl. in cartoni da 6 bottiglie.  
150cl. in cartoni da 6 bottiglie.

JAHRGANG: 2016

REBSORTE: Cabernet Sauvignon (58%); Merlot (17%); Cabernet Franc (13%); Petit Verdot (12%)

ANBAUGEBIET: Merlot aus dem Sopraceneri; Petit Verdot, Cabernet und Gamaret aus dem Sottoceneri.

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 10-14 Tagen bei 26 - 30 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reifen die Weine je nach Rebsorte und Struktur während über 12 Monaten in neuen (65%) und einjährigen (35%) Barriques. Die 4 Rebsorten wurden separat vinifiziert und erst kurz vor der Abfüllung assembliert.

ALKOHOLGEHALT: 13.2 % Vol.

FARBE: Sattes, dunkles Bordeauxrot.

BOUQUET: Intensives und sehr komplexes Bukett. Mit fruchtiger Noten von reifen schwarzen Beeren, sowie blumige Aspekte wie Veilchen aber auch Röstaromen die an Lakritze erinnern.

GESCHMACK: Vollmundig, kräftig und fruchtig von hervorragender, aromatischer Intensität. Gut strukturiert, mit einem anhaltenden Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Estro 2016 ab Frühling 2019; bei optimaler Lagerung wird er bis 2026 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VERPACKUNG: 75 cl. 6 Flaschen pro Karton.  
150cl. 6 Flaschen pro Karton.

MILLÉSIME: 2016

CÉPAGE: Cabernet Sauvignon (58%); Merlot (17%); Cabernet Franc (13%); Petit Verdot (12%)

ZONE DE PRODUCTION: Merlot du Sopraceneri; Petit Verdot, Cabernet et Gamaret du Sottoceneri.

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 10-14 jours à 26 - 30 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises nouvelles (65%), et de deuxième année (35%), selon le cépage et la structure du vin, pendant plus de 12 mois. Les quatre cépages sont vinifiés séparément, et assemblés peu avant la mise en bouteille.

TENEUR EN ALCOOL: 13.2 % Vol.

ROBE: Rouge bordeaux chargé.

NEZ: Intense, riche et de grande complexité. Avec des senteurs de fruits à baies noires mûres, accompagnés de notes florales qui rappellent la violette, et de nuances de torréfaction comme la réglisse..

BOUCHE: Plein et franc à l'attaque. Fruité et de bon corps, avec une excellente structure. Au final long et persistant.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 - 18 °C

VIEILLISSEMENT: Le Estro 2016 exprimera au mieux son potentiel à partir du printemps 2019, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026 et plus si conservé dans des conditions optimales.

EMBALLAGE: 75cl. 6 bouteilles par carton.  
150cl 6 bouteilles par carton.

VINTAGE: 2016

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon (58%); Merlot (17%); Cabernet Franc (13%); Petit Verdot (12%)

VINEYARD: Merlot from Sopraceneri; Petit Verdot, Cabernet and Gamaret from Sottoceneri.

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 10-14 days in stainless-steel tanks maintained at a temperature of 26 - 30 °C. Depending of the varietal composition and the structure, the wine is matured in new (65%), or one year old (35%) French barriques for over 12 months. The four varietal compositions are vinified separately and assembled just before bottling.

ALCOHOL CONTENT: 13.2 % Vol.

COLOR: Deep Bordeaux red.

BOUQUET: Intense, rich and very complex. With fruity notes of ripe, blackberry, and floral hints that remind the violet, and roasted nuances of liquorice.

PALATE: Full-bodied and deep. Balanced and fruity. At the finish the wine is very persistent.

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C

AGING: The Estro 2016 will reach its full expressive potential beginning in spring 2019 and will continue to develop in character through 2026 and beyond if properly cellared.

PACKAGING: 75cl. in cartons of 6 bottles.  
150cl. 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