

# SERRAVALLE

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT



GIALDI

# SERRAVALLE

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

MERLOT

ANNATA: 2017

JAHRGANG: 2017

MILLÉSIME: 2017

VINTAGE: 2017

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale con macerazione di 10 - 12 giorni a 28 - 30 °C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in botti di rovere di 34 - 42 hl ed in barriques di 3° anno per oltre 10 mesi.

*WEINAUSBAU: Ausgebaut nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 10 bis 12 Tagen bei 28 - 30 °C in Edelstahltanks. Zur Reifung ruht der Wein 10 Monate in Eichfässern von 34 bis 42 hl, und in dreijährigen Barriques.*

VINIFICATION: Vinification traditionnelle avec macération de 10 - 12 jours à 28 -30 °C en cuves inox. Maturation en fûts de chêne de 34 - 42 hl et en barriques de 3ème année pendant 10 mois.

*VINIFICATION: Vinified traditionally with a maceration period of 10 to 12 days at 28 - 30° C in stainless-steel tanks. The wine is matured in oak casks of 34 to 42 hl and three years old barriques for 10 months.*

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: Intensives und sattes Rubinrot.*

ROBE: Rouge rubis intense et profond.

*COLOR: Intense and deep ruby red.*

PROFUMO: Complesso di buona intensità. Sentori di frutta a bacca rossa con sfumature di liquirizia e delicate note mentolate.

*BOUQUET: Intensive, fruchtige Aromen von reifen roten Beeren, und feine Menthol Noten.*

NEZ: Fruité et de bonne intensité. Complexe avec des senteurs de fruits à baies rouges, et délicates notes de menthol.

*BOUQUET: Intense and fruity, with notes of ripe red berries fruits, and delicate nuances of menthol.*

SAPORE: Attacco fruttato e deciso. Fresco, ben strutturato e di buon corpo con tannini maturi e dolci. Fine bocca armonioso e persistente.

*GESCHMACK: Herzhaft frisch und fruchtig. Voll und elegant, mit einer guten Struktur. Ausgewogener und anhaltender Abgang.*

BOUCHE: Franc et fruité à l'attaque. Frais, de bonne structure et corps, avec des tannins mûrs et doux. Harmonieux et élégant, équilibré et persistant au final.

*PALATE: Fresh and fruity. Well-bodied, harmonious and elegant, with a good structure. Balanced and persistent at the finish.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
16 - 18 °C

*SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C*

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
16 - 18 °C

*SERVING TEMPERATURE:  
16 - 18 °C*

LONGEVITÀ: Il Serravalle 2017 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2019 e manterrà queste caratteristiche fino al 2023 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

*LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Malvaglia 2017 ab Herbst 2019; bei optimaler Lagerung wird er bis 2023 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.*

VIEILLISSEMENT: Le Malvaglia 2017 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2019, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2023 et plus si conservé dans des conditions optimales.

*AGING: The Malvaglia 2017 will reach its full expressive potential beginning in the fall of 2019 and will continue to develop in character through 2023 and beyond if properly cellared.*

IMBALLAGGIO: 75cl. in cartoni da 6 bottiglie.

*VERPACKUNG: 75cl., 6 Flaschen pro Karton.*

EMBALLAGE: 75cl., 6 bouteilles par carton.

*PACKAGING: 75cl. 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

