

# QUATTROMANI

MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata



**GIALDI**

# QUATTROMANI

MERLOT

TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2016

JAHRGANG: 2016

MILLÉSIME: 2016

VINTAGE: 2016

VITIGNO: Merlot

REBSORTE: Merlot

CÉPAGE: Merlot

VARIETAL COMPOSITION: Merlot

ZONA DI PRODUZIONE in parti uguali: Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; Luganese - Tamborini Carlo SA; Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; Tre Valli (Leventina, Blenio, Riviera) - Gialdi Vini SA.

*HERKUNFT DER TRAUBEN: Zu gleichen Teilen, von Süden nach Norden: Aus dem Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; aus dem Luganese - Tamborini Carlo SA; aus dem Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; aus den Tre Valli (Bassa Leventina, Blenio und Riviera) - Gialdi Vini SA.*

ZONE DE PRODUCTION en parties égales: Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; Luganese - Tamborini Carlo SA; Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; Tre Valli (Blenio, Leventina, Riviera) - Gialdi Vini SA.

*VINEYARDS in equal parts: Mendrisiotto - Brivio di Gialdi Vini SA; Luganese - Tamborini Carlo SA; Locarnese - Vini & Distillati Delea SA; Tre Valli - (Leventina, Blenio, Riviera) - Gialdi Vini SA.*

VINIFICAZIONE: Assemblaggio delle migliori partite scelte e vinificate dai produttori. Dopo un lungo lavoro di degustazione volto a individuarne i giusti equilibri, il vino è stato allevato in barriques nuove francesi per oltre 16 mesi. I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia.

*WEINAUSBAU: Die Trauben, auserlesener, alter Traubenstöcke werden bei jedem Produzenten separat gekeltert. Mehrere, minutiös durchgeführte Degustationen entscheiden über die endgültige Assemblage. Dabei wird vor allem auf das Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Charakteren der vier Anbauregionen geachtet. Der Quattromani wird für über 16 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut.*

VINIFICATION: Assemblage des meilleurs vins vinifiés par les producteurs. Après un long travail de dégustation dont le but est de trouver le meilleur équilibre, le vin est élevé en carats neufs pendant plus que 16 mois. 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.

*VINIFICATION: The best wines are vinified and chosen by the producers. After a long tasting work, the wine is matured in barriques for over 16 months. Frequent racking from the lees allows the wine to be bottled without fining, filtration or other physical stabilization. This may result in slight sediment in the bottle.*

GRADAZIONE ALCOLICA:  
13.2% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 13.2% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 13.2% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 13.2% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico dai riflessi cromatici granati.

*FARBE: Sattes Bordeauxrot mit Granatrot Lichtspiel.*

ROBE: Rouge bordeaux chargé, avec des reflets rouge granat.

*COLOR: Deep and charged bordeaux red with reflexes garnet red.*

PROFUMO: Bouquet fresco, leggermente speziato ed esaltato da note fruttate.

*BOUQUET: Frisch und fruchtig, mit Gewürznoten.*

NEZ: Frais, légèrement épicé, et exalté par des notes fruitées.

*BOUQUET: Fresh, spicy, with fruity notes.*

SAPORE: Gusto austero, pieno, ampio ed avvolgente che rileva piacevoli tannini morbidi che gli conferiscono una fragranza delicata e gradevole. Retrogusto lungo e persistente.

*GESCHMACK: Weicher, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang.*

BOUCHE: Plein, ample et enrobant, avec des tannins doux qui confèrent une fragrance délicate et agréable. Au final long et persistant.

*PALATE: Well-bodied and rich, with tannins of perfect quality and strength. Very long and persistent at the finish.*

ABBINAMENTO: Cacciagione, pollame, arrosti, roastbeef e formaggi stagionati.

*SPEISE-EMPFEHLUNG: Herrlich zu rotem Fleisch und Entenbrust, sowie Hartkäse.*

METS RECOMMANDÉS: Chasse, volaille, rôtis, roastbeef et fromages assaisonnés.

*DINING CHOICES: Fine meats of the haute cuisine - game and fowl, roast beef - and fine savoury cheeses.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

TEMPÉRATURE DE SERVICE:  
18 °C

SERVING TEMPERATURE:  
18 °C

LONGEVITÀ: Il Quattromani 2016 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall' autunno 2018 e manterrà queste caratteristiche fino al 2026 ed oltre se conservato in condizioni ottimali. Meglio se stappato qualche ora prima del consumo.

*LAGERFÄHIGKEIT: Der Quattromani 2016 wird sein Potenzial ab Herbst 2018 entfalten und diese Eigenschaften bei optimaler Lagerung bis 2026 beibehalten. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen.*

VIEILLISSEMENT: Le Quattromani 2016 exprimera au mieux son potentiel à partir de l'automne 2018, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2026 et plus si conservé dans des conditions optimales.

*AGING: The Quattromani 2016 will reach its full expressive potential beginning in autumn 2018 and will continue to develop in character through 2026 and beyond if properly cellared. Best if uncorked one hour before serving.*

IMBALLAGGIO: 75 cl. in casse da 6 bottiglie; 150cl. (Magnum) in cassetta di legno.

*VERPACKUNG: 75 cl., 6 Flaschen pro Holzkiste; 150 cl. (Magnum) im Holzkiste.*

EMBALLAGE: 75 cl., 6 bouteilles par caisse de bois; 150 cl. (Magnum) en cassette de bois.

*PACKAGING: 75 cl. wood box of 6 bottles; 150cl. (Magnum) in wood 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