

## Merlot Quattromani Ticino DOC

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Tessin
<b>Produzent</b>	Tamborini- Brivio-Delea-Gialdi
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Merlot
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Artikelnummer</b>	6418
<b>Preis</b>	CHF 60.30



### Vinifikation / Ausbau

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. Anbaugebiet Zu gleichen Teilen: Brivio di Gialdi Vini - Mendrisiotto Tamborini Carlo SA - Luganese Vini & Distillati Delea SA - Locarnese Gialdi Vini SA - Tre Valli ( Bassa Leventina, Blenio e Riviera)

### Charakter

Intensiv und fruchtig. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz-und Röstaromen wie Mokka, Lakritze, Gewürznelken und dunkle Schokolade tragen zur sehr harmonischen und komplexen Nase bei. Weicher, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang. Wir empfehlen den Wein mindestens eine Stunde vor dem Geniessen zu öffnen.