

ESTRO

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata



ESTRO

ROSSO DEL TICINO

Denominazione di Origine Controllata

ANNATA: 2020

JAHRGANG: 2020

MILLÉSIME: 2020

VINTAGE: 2020

VITIGNO: Cabernet Sauvignon (43%); Cabernet Franc (23%); Merlot (20%); Petit Verdot (14%)

REBSORTE: Cabernet Sauvignon (43%); Cabernet Franc (23%); Merlot (20%); Petit Verdot (14%)

CÉPAGE: Cabernet Sauvignon (43%); Cabernet Franc (23%); Merlot (20%); Petit Verdot (14%)

GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon (43%); Cabernet Franc (23%); Merlot (20%); Petit Verdot (14%)

ZONA DI PRODUZIONE:
Merlot del Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab.Franc e
Cab.Sauvignon del Sottoceneri.

ANBAUGEBIET:
Merlot aus dem Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab.Franc und
Cab.Sauvignon aus dem Sottoceneri.

ZONE DE PRODUCTION:
Merlot du Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab. Franc et Cab.
Sauvignon du Sottoceneri.

VINEYARD:
Merlot from Sopraceneri;
Petit Verdot, Cab.Franc and
Cab.Sauvignon from Sottoceneri.

VINIFICAZIONE: Vinificazione bordolese con macerazione di 12-16 giorni a 26 - 30 °C in vasche di acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (80%) e di 2° anno (20%), secondo il vitigno e la struttura del vino per 12 - 16 mesi. I quattro vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento.

WEINAUSBAU: Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12-16 Tagen bei 26 - 30 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reifen die Weine je nach Rebsorte und Struktur während 12 - 16 Monaten in neuen (80%) und einjährigen (20%) Barriques. Die 4 Rebsorten wurden separat vinifiziert und erst kurz vor der Abfüllung assembliert.

VINIFICATION: Vinification bordelaise avec macération de 12-16 jours à 26 - 30 °C en cuves inox. La maturation advient en barriques françaises neuves (80%), et de deuxième année (20%), selon le cépage et la structure du vin, pendant 12 - 16 mois. Les quatre cépages sont vinifiés séparément, et assemblés peu avant la mise en bouteille.

VINIFICATION: Vinification in the bordelaise style with a maceration period of 12-16 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 (80%), or one year old (20%) French barriques for 12 -16 months. The four varietal compositions are vinified separately and assembled just before bottling.

GRADAZIONE ALCOLICA:
14% Vol.

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol.

TENEUR EN ALCOOL: 14% Vol.

ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.

COLORE: Rosso bordeaux carico.

FARBE: Sattes, dunkles Bordeauxrot.

ROBE: Rouge bordeaux chargé.

COLOR: Deep Bordeaux red.

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.

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.

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..

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

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

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

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

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

TEMPERATURE DE SERVICE:
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE:
16 - 18 °C

LONGEVITÀ: L'Estro 2020 esprimerà al meglio il suo potenziale a partire dall'autunno 2022 e manterrà queste caratteristiche fino al 2030 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.

LAGERFÄHIGKEIT: Seinen vollen Charakter entwickelt der Estro 2020 ab Herbst 2022; bei optimaler Lagerung wird er bis 2030 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten.

VIEILLISSEMENT: Le Estro 2020 exprimera au mieux son potentiel à partir d'automne 2022, et maintiendra ces caractéristiques jusqu'en 2030 et plus si conservé dans des conditions optimales.

AGING: The Estro 2020 will reach its full expressive potential beginning in fall 2022 and will continue to develop in character through 2030 and beyond if properly cellared.

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

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

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

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