



Terre Alte Bianco 2023

CHF 16.00 | 10 cl = CHF 2.13

Le classique blanc à base de raisins rouges. La robe jaune paille intense s'accompagne d'un élégant bouquet frais et fruité aux arômes de poire Williams et aux notes de fleur de tilleul. Le palais très harmonieux offre une acidité juteuse et une longue finale minérale.

Producteur	Gialdi SA
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.8 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	283673
Accord mets et vins	Apéritif, Cuisine indienne, Volaille, Poisson



Vinification

Le merlot blanc est produit grâce à un pressurage particulièrement soigné des grains (rouges) de merlot partiellement éraflés. La fermentation alcoolique est effectuée en cuves en inox à température contrôlée de 18 à 20 °C. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée ici, afin de préserver les propriétés de la «Terra Alta» (fraîcheur, acidité juteuse, pétillant).

Terroir

Les vignobles se trouvent principalement dans la région Tre Valli, principalement dans les communes de Giornico, Biasca et Malvaglia. Le sol de cette région montagneuse est composé en grande partie de granit et de gneiss ; les caractéristiques minérales typiques de ces sols confèrent aux vins un bon potentiel de vieillissement.





Histoire

Le domaine Gialdi a été fondé en 1953 par Guglielmo Gialdi, qui a aussi donné son nom à l'exploitation. Au départ, ce dernier travaillait uniquement dans le commerce du vin, avant que son fils Feliciano ne décide de planter les premiers ceps de vignes. Les investissements réguliers et les travaux de rénovation coûteux ont largement contribué à faire du domaine une entreprise florissante, qui transforme chaque année près d'un million de kilogrammes de raisin en vin.

