



Trentasei 2017

Le cheval de parade de Feliciano Gialdi. Parfum intense et persistant de fruits rouges mûrs, suivi de forts arômes d'épices et de torréfaction. Plein, doux et complexe, avec des tanins bien intégrés et une très longue finale.

Producteur	Gialdi SA
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Tessin
Appellation	DOC
Millésime	2017
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317754



Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité optimale et stockés dans de petites caisses dans un endroit frais et bien aéré pendant un mois. La fermentation a lieu en cuves inox thermorégulées à 28-32 degrés, suivie de 10 jours supplémentaires sur le moût. La fermentation malolactique a lieu dans des barriques françaises, dans lesquelles le "36" est élevé pendant 36 mois. Le "Trentasei" est mis en bouteille sans collage, sans stabilisation à froid et sans filtration. Avant la vente, il est conservé en bouteille pendant 6 mois supplémentaires.

Terroir

Sols sablonneux, perméables à l'eau, sur roche mère de granit et de gneiss.

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.

