



Terre Alte Bianco 2021

CHF 10.50 | 10 cl = CHF 2.10

Un bianco classico realizzato con uve rosse. Colore giallo paglierino intenso, elegante bouquet fresco e fruttato con aromi di pera Williams e note di fiori di tiglio. Molto armonioso al palato, con un'acidità succosa e un finale lungo e minerale.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Gialdi SA |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 50 cl |
| Gradazione alcolica | 12.8 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2025 |
| Vitigni | Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 317348 |
| Adatto a | Aperitivi, Cucina indiana, Pollame, Pesce |



Vinificazione

Il Merlot bianco è ottenuto da una pressatura particolarmente attenta delle uve Merlot (rosse) parzialmente diraspate. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 18-20°C. Al fine di preservare le caratteristiche del «Terre Alte» (freschezza, acidità succosa, effervescenza) non viene effettuata la fermentazione malolattica.

Terroir

I vigneti sono situati principalmente nella regione delle Tre Valli, soprattutto nei comuni di Giornico, Biasca e Malvaglia. I terreni di questa regione montuosa sono costituiti prevalentemente da granito e gneiss; le caratteristiche minerali tipiche di questi terreni conferiscono ai vini un buon potenziale di invecchiamento.





Storia

La cantina Galdi fu fondata nel 1953 da Guglielmo Galdi, da cui l'azienda prende il nome. Inizialmente l'imprenditore era attivo esclusivamente come commerciante di vino, prima che suo figlio Feliciano piantasse i primi vigneti. Investimenti regolari e massicci interventi di ristrutturazione hanno contribuito in modo incisivo a rendere la cantina un'azienda di successo, che trasforma circa un milione di chili di acini in vino ogni anno.

