

Quattromani *DOC*

G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborin

Herkunft

Ticino

Rebstock

Merlot

Farbe

Tiefes und brillantes Bordeauxrot

Duft

Intensiv und fruchtig. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze und dunkle Schokolade tragen zur sehr harmonischen und komplexen Nase bei.

Geschmack

Weicher, voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang.

Gradation

13.2% vol.

Vinifikation

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.



weinonline.ch