

Quattromani 2016



«Quattromani» wird aus vier verschiedenen Merlots zusammengesetzt, den erlesensten Sorten aus den vier Tessiner Weinbauregionen. Vier Charaktere finden zusammen: Duft und Tiefe von Guido Brivio aus dem Mendrisiotto; Weichheit von Claudio Tamborini aus dem Luganese; Eleganz von Angelo Delea aus dem Locarnese und Klasse von Feliciano Gialdi aus dem Gebiet «Tre Valli» im nördlichen Tessin. Nach einer 20-monatigen Gärung in Holzfässern und der Reifung von weiteren 6 Monaten entsteht ein grossartiger Merlot mit einzigartigem Charakter. Kernig-rote Farbe, die an Bordeaux erinnert. Das Bouquet ist frisch, mit einem leicht fruchtigen und von Kräutern durchzogenen Einschlag. Der Geschmack ist vollmundig und von einer komplexen Gefälligkeit. Dieser Merlot eignet sich bestens zu rotem Fleisch, Braten und Wild. Mit 30 000 Franken aus dem Verkaufserlös werden caritative Projekte unterstützt.

Produzent	Guido Brivio, Claudio Tamborini, Angelo Delea, Feliciano Gialdi
Wein	Rotwein
Land	Schweiz
Region	Tessin
Subregion	Ticino DOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.6 %
Lagerfähigkeit	über 10 Jahre
Traubensorten	Merlot